Digitized by Google

R. BIBLIOTECA NAZIONALE CENTRALE
FIRENZE.

OPUSCOLI RACCOLTI

DA

GARGANO GARGANI

Nato a Firenze il 22 Aprile 1820.
Morto al Pratello, presso Varlungo, il dì 8 Novembre 1889.

10 Febbraio 1890.

6. 10. 129

E

CONTADINI

TRATTATO

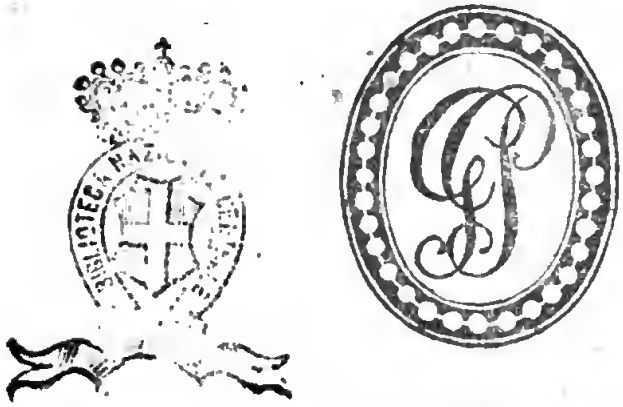
ARCHITETTONICO - AGRARIO

DI FERDINANDO MOROZZI

Opera necessaria per potersi dirigere utilmente nel Fabbricare le Case de' Poderi, al Piano, in Collina, ed in Montagna, non che le Capanne, Fienili Granaj, Stalle, Pozzi, Cisterne, ed ogni altro fabbricato relativo alle cure campestri.

TERZA EDIZIONE

Notabilmente corretta, ed accresciuta di molti Capitoli nuovi per opera dell' Autore della Pratica ed Economia dell' Arte di Fabbricare.



FIRENZE 1807.

PRESSO GIOVACCHINO PAGANI
Con Approvazione.

L' EDITORE

AI CORTESI LETTORI

Occupato come sono a pubblicare sempre con i miei Torchi, delle opere di pubblica utilità, e sentendo continovamente ricercare (sebbene inutilmente) l' Opera che ti presento, della quale erano affatto esaurite le due numerose Edizioni eseguite una in Firenze, e l' altra in Venezia pensai di riprodurla alla luce. Ma comecchè mi sembrava, che l' opera sebbene parto della dotta penna del Sig. Morozzi, Uomo versatissimo nelle cose Architettoniche, ed Agrarie potesse in parte essere migliorata, è molto accresciuta, pensai di pregare l' Illustre, e dotto Autore della Pra-

tica ed Economia dell' Arte di fabbricare, *di volere prendere tralle mani questo trattato, e farle quelle correzzioni, ed aggiunte, che avesse credute opportune. Egli gentilmente condiscese alle mie premure, è dopo un non piccolo travaglio, a viepiù reso completo questo Trattato* Architettonico Agrario, *che tanto interessa la Cultura, e la Prosperità delle Campagne, ed il ben essere, di una delle parti migliori della Società egli vi à aggiunti di pianta, vari Capitoli che affatto mancavano, è che sommamente interessano. Come quello sopra la cognizione dell'* Acqua, del Pollaio, la maniera d' unire insieme varie parti di fabbrica, e le avvertenze che sono necessarie nel fabbricare le Case Coloniche. *Vi sono unite le Tavole incise diligentemente in rame quelle istes-*

dateci dal Sig. Morozzi che serviranno di guida alle fabbriche che vorranno eseguirsi.

Questo libro riesce di somma utilità, non tanto agli Architetti, Muratori, ed Agenti di Campagna, *m' ancora agli stessi Possidenti, che con questo alla mano sarano capaci di regolare da per-se stessi le fabbriche rurali dei loro effetti.*

Se le mie premure come non dubito saranno compensate con un competente smercio dell' Opera non passerà molto tempo, che intraprenderò la Stampa d' altre Opere consimili. E vivi felice.

Digitized by Google

DELLE CASE DE CONTADINI

INTRODUZIONE

TRa le importantissime cause del frutto che trarre si debbe dalla Campagna, una si è certamente quella delle Abitazioni per i Lavoratori della medesima, e per i Bestiami, poichè queste mancando manca quasi per così dire il tutto, onde la necessità costrinse i nostri antichi Padri che „ *Furcis erectis, & virgultis interpositis, luto parietes texerunt, alii luteas glebas artefacientes struebant darietes materia eos iugumentantes vitandoque imbres, & estus tegebant aurundinibus ex fronde* „ (1), e queste semplici capanne, nel cui mezzo era il comun fuoco della Campestre Fa-

(1) Vitruv. lib. 2. Cap. 1.

miglia, ed attorno alla stessa le scranne (1), e le Viminesi (2) per riposo della notte, ed i piccioli Stabulari (3) de' Bestiami appoco appoco han cresciuto di grado, in stabilità, e in comodo, ed in simetria.

La sagacità poi dell' Uomo che ha procurato d' utilizzare viepiù che ha potuto, e può sopra la fecondità della nostra madre Terra, ha coll' esperienza conosciuto che il coabitare, e dormire quasi co' Bestiami istessi era dannoso, e di scapito, pensò di fabbricar Case, con quelli

(1) *Scranna* s' usa ancora a nostri tempi ed è un grosso tronco d'Albero voto sollevato, da terra conquattro piedi, ed è simile ad una Culla, e Zana, che i Contadini di Montagna tengono accosto al fuoco, e serve loro per dormire, ed è detto ancora *Ciscranna*. Il nome di *Scranna* è usato in vari luoghi il nome di *Seggiola*, *Sedia* e *Panca*, ed in fatti Dante:

Or tu chi se' che vuoi sedere a Scranna.

(2) *Viminese*, è una specie di letto tessuto con Canne, e Virgulti a guisa di Graticcio, ove sopra mettono pelli, ed ivi dormono.

(3) Gli Stabulari de' Bestiami, erano nei primi tempi dentro alla medesima Capanna, fatti con certe divisioni, come Stanzini, e le Pareti erano costruite di legni, e giunchi, ed alte tanto, quanto le Bestie non potessero da quelli sortire Qualche residuo si osserva in qualche Capanna di Maremma, in cui oltre ai Pastori vi coabita qualche Bestia.

annessi necessari, e propri agl' usi, donde ne trae salute, e vantaggio, e perciò, è aumentata, e migliorata la forma delle Fabbriche, che necessarie si rendono ai prodotti che di mano in mano si son trovati utili, e necessari.

Per le addotte ragioni adunque, e per la diretta professione d' Ingegniere, ed Architetto; che io esercito, a cui aggiunta la pratica della Campagna esercitata per più anni in Toscana, l'esercizio di stimare sovente Terreni, e Fabbriche, mi hanno fatto scoprire, che non poco si possono migliorare di più le Case dè' Contadini, non per il lusso, e per la magnificenza, ma affine di togliere dalle medesime tanti errori, che sono molto funesti non solo alla vita de' medesimi Contadini, quanto ancora di pregiudizio notabile all' interesse di chi possiede, che non ricava dalle Possessioni quel frutto compensativo, che egli si lusinga cavare da tante parti, che devono somministrargliele: che perciò fondamentalmente io procurerò di discorrere sopra le medesime, secondo il debole mio talento, esponendo le regole per quelle edificare di nuovo, e correggere,

ed aumentare le già fatte, le quali cose tutte saranno appoggiate all' esperienza, e corredate colle Autorità de più gravi Scrittori; quindi è che per facilità del Leggitore divido il presente discorso in diversi Capi.

CAPITOLO I.

Delle necessarie considerazioni che si devono Avere, nel fabbricare le Case de' Contadini.

IL prudente e giudizioso Architetto prima di accingersi all' opera di far fabbricare una Casa rurale, deve necessariamente avere le seguenti generali cautele, e farvi le sue giuste reflessioni cioè.

REFLESSIONE I.

Primieramente deve osservare nella Fabbrica di una Casa Campestre, se il posto sia adattato per la medesima „ *si poteris sub radice montis fiet, in meridiem spectet, loco salubri operariorum copia fi-*

et „ (1) cioè che sia comoda alle faccende del Podere, sia d'aria perfetta per la salute e robustezza de' Coloni, il che s' ottiene con facilità, nelle Colline, luoghi alti con orizzonte aperto per la parte di Tramontana, acciò non sia la Casa sottoposta a ricevere le cattive esalazioni, che possono produrre i Venti meridionali, particolarmente quando passano da qualche Padule, o Valle, o Mofeta, i quali Venti apportano alle Persone, Fiacchezza delle membra, Cachessie, Ostruzioni, e vari altri malori, e perciò è ben cautelarsi sù questo, con farle lontane dall' acque ferme, e da Pantani.

Di tali nocive esalazioni abbiamo in Toscana infiniti luttuosi esempi particolarmente se volgeremo lo sguardo alla Maremma, ove si scorge *Sovana* stata Città illustre, ora un deserto, che appena mostra avanzi miserabili di sua grandezza; Questo è ad essa principalmente accaduto per essere esposta ai Venti del Mezzo giorno, e totalmente coperta da' Venti del North. Mirisi *Saturnia* altra Città, ben-

(1) M. Cato de re Rust. Cap. 1., e tanto ne avvisa M. Varrone Cap. 15., e Columella nel Cap. 6., e seq.

chè piantata sulla cima di un' Isolata Collina, è andata anch' essa in destruzione, perchè cinta intorno da Monti più alti in distanza di circa un miglio, o due, che tolgono alla medesima la ventilazione, ed è obbligata, ricevere le esalazioni d un acqua minerale detta il Bagno. *Pietra*, *Vetulonia*, *l' Accesa*, che più non esistono ne fanno fede; *Paganico*, *Monteverdi*, e tanti altri piccoli Castelli, muovono la compassione nel vedere i miseri avanzi dell' antica loro grandezza, Non cito tante Case da Contadini perchè in generale non sono conosciute, che tutte sono distrutte, ed altresì vanno distruggendosi per questa unica ragione. *Castiglioni della Pescaja*, *Vicopisano*, ed altri luoghi esposti agli effluvi de' Paduli possono rendere ragione degli effetti, e noi il sappiamo a nostro danno; posciachè perduta la Popolazione, si rende salvatico, ed incolto il luogo, se ne perde il frutto e l' aria acquista i supremi gradi della malignità.

Da tali funeste cagioni assicurati, raccomando quanto sò e posso di reflettere a questa incontrastabile verità, autorizzata con le reali esperienze, con pro-

curare io dico di ben cautelarsi su questo affare dell' elezione del posto, con prescegherlo di Aria buona, e ventilata.

Nè si lusinghino certi appassionati per la vaghezza del luogo, il dire, che la Popolazione purifica perfettamente l' Aria, perchè è una fallacia, un inganno: Poichè se ella migliora, non però del tutto si sana perchè ritiene in se la radice del suo veleno; e che sia il vero le cadute Città ne fanno fede, avvegnachè la Popolazione non ha fatto loro altro, che si sono mantenute più lungamente; ma finalmente hanno ceduto alla nemica Aria.

Ma se mai la necessità portasse, che si dovessere fabbricare Case in piano, si scelga almeno un posto, ove siano libere tutte le ventilazioni, e particolarmente le settentrionali, e si fugga il più basso, dove le acque hanno torpido, e lento il loro corso; In ample pianure asciutte, e dove non vi siano Laghi, ne ostacoli al passo de' Venti settentrionali, sono sane le Case ma non paragonabili però a quelle di Collina, o di Monte, perchè l' aria è sempre più umida grossa, e meno elastica.

I luoghi marini ancor essi non sono

da disprezzarsi, purchè non siano di contro alli Scirocchi, e Libecci, e se a tali Venti esposti, sono dannosi, e nutritivi d' infermità (1).

REFLESSIONE II.

In secondo luogo devesi bene osservare, che l' acqua sia comoda, sana, leggiera, fresca, ed abbondante, dovendo servire alla Famiglia non solo, ma ai Bestiami, e questa s' ottiene, o col Pozzo o colla Cisterna, ed è un capo auch' esso di somma importanza, avvisandocelo così l' Alamanni (2).

Ma più ch' in altro, aver cura si pona
Dentro il medesmo Albergo o intorno almeno:
Chiara onda e fresca di Fontana viva:
Cui non beva l' umor, l' Agosto e l' Luglio
E se quel non potrà: profondo cavi
Qualche pozzo o Canal che l' acqua aduni,
Che sapor non ritenga, amaro, o salso,
Ne di loto, o terren ti renda odore.
E se mancasse ancor: d' ampie Citerne
Supplisca al fallo; ove per tutto accoglia
Quanta pioggia ritien, la Corte, o l' Tetto.

(1) Costant. Cesare Acricolt. a c. 15.
(2) Alamanni Coltivaz. lib. 4.

REFLESSIONE III.

In terzo luogo notar si dee che il Terreno non sia viziato, come per esempio se vi sieno Acquitrini, Lazze, o umidità interne, se vi sieno Vulcanelli, Mofete, Caverne, e simili cause. Circa agli Acquitrini, ed umidità, già ne ho parlato in due altri Discorsi ora pubblicati con le stampe intit. I *Pregiudizi delle Terre frigide*, ne' quali ho additato la maniera di sanarli, e dico, che rispetto alle Fabbriche è bene fuggirli, avvisandone il modo di quelli conoscere coll' aiuto delle Piante, che germogliano in su i Terreni, che soffrono tali frigidezze.

I Vulcanelli, o Mofete si scoprono allorchè soffia il Vento scirocco, o di mezzo giorno; Imperciocchè messosi l' Architetto di contro al posto in luogo più basso, ed infaccia al Vento, si accorgerà se possa esservi Mofeta, posciachè il Vento porterà alle sue Narici la cattiva esalazione sulfurea, e bituminosa; s' ottiene ancora lo scoprimento di questi nelle mattinate aperte fredde, quando leggier-

mente, ed appena, spira la Tramontana dell'osservare alla levata del Sole, se si alzano dal terreno certi piccoli Fiumi, o Nebbiarelle in quà, ed in là sparse, che se ciò si scorge, è segno manifesto, che sotto vi sono delle Motete.

Le cavernosità finalmente si congetturano visualmente dai sassi ivi sparsi, i quali se sono spugnosi, o ferrigni, è segno che vi sono stati scagliati da qualche estinto Vulcano, che molti ve ne sono stati in questo stato; che però quel luogo è pericoloso e facile ad incontrarvisi delle Caverne nel fare i fondamenti. Osservare ancora si dee se il Terreno è argilloso, sabbioso, o mattaione, o mescolato con scogli a motivo del fondamento per stabilire, se maggiore, o minore vi possa abbisognare. Per assicurarsi delle cavernosità, è buona regola fare il saggio del Terreno con una Sonda, o sia grosso palo di ferro lungo, e con quello bucata la terra, ove è più resistente, il suono, che tramanderà all' orecchio la detta Sonda nel dare il colpo, vi farà scoprire, se vi possano esser Caverne di conseguenza, ma meglio sarà ancora se nel

luogo, ove è disegnato farvisi il Pozzo, si farà una profonda buca da quattro in sei braccia, per ivi fare le suddette operazioni, e le antedette osservazioni, ed intanto si scoprirà la qualità del Terreno per fondamentare.

REFLESSIONE IV.

In quarto luogo bisogna, che la Fabbrica sia comoda alle faccende, e della Casa, e del Podere: Perciò si crei la medesima nel centro dell' istesso Podere se si può ottenere, e si faccia di una grandezza conveniente ai prodotti del medesimo effetto cioè

..... L' Albergo suo che n' tutto agguaglie
Le Biade i Frutti: che d' intorno accoglie:
E sia quanto conviensi a quei, che denno
Al bisogno supplir de' Campi suoi,
E le mandre, e i Giovenchi in guardia avere (1)

ed abbia quei necessari requisiti, che sono propri a' suddetti prodotti, cioè sia forte perchè „ *Rustica Progeniès nescit habere modum* „ di mura grosse per causa de' Venti, e Freddo, sia piuttosto bassa, che alta, a motivo dico de' detti Ven-

(1) Alamanni Coltiv. lib. 4. a c. 63.

ti semplice, e luminosa, di stanze grandi per la miglior traspirazione, non superflua, o mancante, come fecero *Lucullo e Cevola*, e molti de' nostri tempi, i quali edificarono più riccamente di quello, che forse dà l' entrata della Possessione, o non fecero tanto per supplire al bisogno.

REFLESSIONE V.

In quinto luogo è necessario cautelarsi circa alla direzione, e posizione della medesima, perchè essa sia bene voltata ai Punti Cardinali a motivo dei vari ambienti d' aria, posciachè le stanze devono aver varia la ventilazione come vedremo.

REFLESSIONE VI. ED ULTIMA.

In sesto, ed ultimo luogo, non deve l' Architetto mettersi dietro le spalle certe generali osservazioni de' prodotti, che può dare quella piccola Provincia per i luoghi, che si possono mettere in coltura, ovvero possano provenire da industria diversa da quella, che spetta al Contadino,

come sarebbe, se un giorno, o l'altro, vi si potesse unire altra Fabbrica, come per esempio, Conce di Pelli, Ferriere, Cartiere, Gualchiere da panni, Mulini, Ramiere, Tintorie, Polveriere ec. o vero per causa dell' amenità del posto, e particolari attributi del luogo, si potesse dico accrescersi la medesima, o con Case di delizia rurali, o sivvero Case d'Azienda e simili; Perciò ben considerate tutte le cose potrà allora pensare nell' idea della Casa, in modo tale, che dovendosi ricrescere, vi si conservi la bellezza, la simetrìa, la disposizione ed armonia, ed in somma tutti quelli attributi, che sono fondamentali alla buona Architettura, e non fare come si vede fare in oggi, che spesso accade, che bisogna disfare il già fatto, o perchè non accorda con quel di più, che uno vuole accrescere, o perchè l' Architetto essendosi trovato mancante di certi comodi necessari, fa di mestieri demolire quello, che altri, o forse Egli stesso in altro tempo fece costruire.

CAPITOLO II.

Dei Particolari acquisti che si richiedono nella Fabbrica d' una Casa di un Podere di Montagna.

UN Podere di Montagna, il quale frutti al Padrone in Grano, Vino, Olio, Castagne, Bestiame Vaccino, Pecorino, e Porcino, ed abbia bisogno, fra il Bestiame, e le Terre lavorative di una Famiglia per esempio di 12. o 14. persone in tutto, gli conviene una Casa, che abbia tutti i necessari requisiti ai suddetti capi d' entrata, cioè

a Terreno.

Le Scale buone, comode e luminose

Una Spaziosa Chiostra o Corte murata attorno.

Un Pozzo, o Cisterna abbondante di acqua buona, e fresca.

Un Forno capace di tre staja di pane.

Una stanza per il Telaio delle Donne, per i Ferri de' Lavoratori, Ceste, Corbelli, Graticci, Pale, Basti, ed altri attrazzi de' Contadini.

Tante Stalle, quanti sono i diversi generi de Bestiami.

Una Tinaia.

Un Cigliere, o Cella, o Cantina.

Una Caciaja, e stanza da fare il burro.

Un Seccatojo per le Castagne, è stanza per le Ghiande.

Una Capanna; e Fienile.

Una Coperta per i Carri, e Tregge.

Altra per Conci.

Un Gallinajo.

L'Aja per battere.

Nel primo ed ultimo Piano.

Una grande stanza per Cucina, e per mangiare tutta la Famiglia detta ordinariamente la Casa.

Tante Camere capaci di due letti per ciascheduna secondo il numero della Famiglia opportuna al Podere.

Un Granajo per le raccolte del Contadino.

Una stanza per distendere le Olive, la quale si può cavare sopra alla Cucina, con un palco semplice di Tavole.

Un Verone, o Loggia, o Terrazzo

coperto per le faccende nel tempo di pioggia.

Una stanza o a terreno, o sopra per il Padrone a guisa di magazzino.

Una Colombajà.

Questi sono i principali requisiti, che abbisognano ad una Casa di un Podere di Montagna, che abbia i suddetti capi d' Entrata.

Ma non essendo l' Entrata di questi generi tutta eguale, essendo per ordinario nel Podere di Montagna il Bestiame porcino un capo di rilievo, perciò la Porcareccia, o sia la stalla dei majali và ampia, e con le proprie Arle per le Troje: ma l' architetto si saprà regolare sopra alla qualità delle medesime, e delle altre stalle, e stanze, a proporzione dei capi d' Entrata del Podere per cui fabbrica la Casa.

CAPITOLO III.

Dei requisiti di una Casa di un Podere di piano.

LA Casa del Podere di Piano figuriamola che deva essere abitata da un nu-

numero di 14. in 16.persone che tante abbisognano per il Podere, non varia in altro da quella di Montagna se non che nei comodi, perchè l' Entrate principali provengono dal Vino, Grano, Biade, Migli, Legumi, Risi ec. Filature, Seta, Bestiame grosso, ed Erbaggi ec., e manca ordinariamente dell' Olio, e del Bosco, e perciò varia deve essere la disposizione della Casa relativa ai detti comodi, quindi si ricerca.

Una grande Aja, o Piazza avanti la Casa, non solo per le battiture, ma per i pagliai, rigiro de' Carri, Erbe per i segati per le bestie, Potature de' Chioppi, Viti, e Cannai, Seccumi da forno, cioè Fusti de' Migli, delle Saggine, Canapi, Lini ec.

Una gran coperta unita alla detta Aja per mettere al coperto i Carri, i sughi delle stalle, e le Fascine cavate dalle potature, i Pali per le viti, i legnami d'albero, che si ricavano dalle piantate lungo la riva de' Fiumi, per riporre le cipolle fino al tempo della vendita, e per difendere le raccolte dalle improvise piogge nel tempo della Battitura, e per soppassire, ed asciuttare le frutte ec.

Questa non averà Chiostra murata nè Seccatojo per le Castagne, nè Stalle per i Porci, nè quelle delle Pecore, e Capre; ma cresceranno le Stalle delle Bestie Vaccine, e Cavalline in numero, e grandezza per la qualità, e quantità diversa de' Bestiami, e vi devono essere alcune stallette per gli Agnelli da macellarsi, il Castro per il Porco ad uso del Contadino, una capace Tinaja, a due o tre ordini di Tina, ed una Conserva, o sia Peschiera; il Pozzo sia fatto con la Macchina del Bindolo, se il Podere è in luogo tale, che possa far capo d'entrata anco l'erbaggio. Nel rimanente poi, cioè circa alla Cucina, Camere del Contadino, e Colombaja, non diversifica in nulla dall'altra descritta del Podere di Montagna, se non se forse in una grandezza maggiore, della stanza per il Granajo del Contadino, e nell'avere una, o due stanze di più per causa de' Bachi da Seta, per le quali l'Architetto deve cautelarsi, che non possino ricevere cattivi, odori di stalle, o altro, perchè è un possente veleno a quei vermi, e però abbiano le aperture delle finestre a ponente, e mezzo giorno.

CAPITOLO IV.

Dei requisiti della Casa d' un Podere di Collina.

IL Podere di Collina, partecipando di Piano, e di Monte, le sue entrate migliori si ricavano dal Vino, e dall' Olio, che vi fanno di maggior perfezione, che nel Podere di Monte, o sivvero in quel di Piano Un Effetto pertanto, che sia coltivato, e mantenuto da una Famiglia di 12. o 14. persone, oltre ai comodi proprj degli altri generi d' entrata, abbisogna di un' Oliviera, o Infrantojo da far olio, e suoi annessi, varie stanze a palco per soppassire le Uve (1) per dare i colori al

(1) Le aperture delle stanze, ove si soppassiscono le Uve, si muniscono con tele rade, a guisa di Zanzarieri, per difenderle dalle Vespe, Pecchie, ed altri insetti, che fanno un danno incredibile Io so che nel Veneziano presso la Città d'Udine per soppassire le Uve fanno ampli stanzoni, e questi gli armano con Telai di legno

Vino, e per fare Vini scelti, siccome fa d'uopo di Strettoia ec. Circa poi al numero delle stalle, delle, altre stanze, e della Chiostra, lo mostrerà il medesimo Podere secondo quel Bestiame, quale esso richiede, che per ordinario sono poche, e piccole.

Tutti i requisiti finalmente, che abbisognano a ciascheduna di esse stanze di qualunque Podere saranno notati nel progresso di questo Trattato nella particolar descrizione di ogni stanza.

---

legno a guisa di Scene da Teatro, ne' quali Telai essendovi un numero prodigioso di attaccagnoli, o arpioncini, in quelli attaccano i grappoli dell'Uve da soppassire in cambio di tenerle distese sopra a cannicci, o stoie come è l'uso nostro, e per esperienza ho udito dire, che è regola migliore, poichè con facilità cadono i grani dell'Uva fradici, o marci, e meglio si possono nettare senza che resti viziato il grano saldo.

CAPITOLO V.

Avvertimento, e regola per segnare la Pianta della Casa sul posto dove si deve alzare.

STabilito dall' Architetto il disegno d' una Casa per un Podere di Monte, il quale richieda 12 o 14 persone di Famiglia, che tante abbisognino a quell' Effetto e sia per esempio la delineata in Pianta, e Profilo (Ved. Tavola I. Figura I. e II.) cioè

A. Scala per salire in Casa, e sotto di essa il Castro per il Majale.

B. Chiostra, o Corte murata attorno,

C Cisterna con sue pile per abbeverare i Bestiami.

D Purgatojo, che manda l' acqua nella Cisterna.

E. Forno con sua coperta avanti.

F. Seccatojo, o Metato per le Castagne.

G. Stanzino del seccatoio per le le-

gna del medesimo, ove sopra si puol fare la stanza per le Ghiande.

H. Tinaja, e sopra Cucina, e stanza per mangiare.

I. Loggia, o Portico coperto per fare i segati alle Bestie, e sopra Verone, o Loggia.

K. Buca con sua coperta, per i Conci, nella quale scolano gl' umidi delle stalle.

L Coperta per le Tregge, e Carretti.

M. Capanna con suo Fienile separato mediante una scaletta.

N Due stalle, che una per le Pecore, e l' altra per le Capre, con lo stallino per le figliature, e sopra Camera per i Bifolchi e Lavoratori, e sopra alla detta Camera si puol fare la Colombaia, la di cui scala vá piantata sopra allo stallino in fondo al Verone.

O. Stalla per il Cavallo, o Asini, e sopra Camera per i Guardiani de' Bestiami.

P. Stanza per il Telaio delle Donne, e per i ferri de' Lavoratori, e sopra Camera per il Capo di Casa.

Q Stanza per i Manzi e Vitelli, e sopra stanza per il Pane, Farine, ed anco per Camera.

R. Cigliere, o Cantina da dividersi

per la Caciaja, e sopra Granaio, e Dispensa per il Contadino.

S. Stalla de' Majali da potersi dividere per il Castro delle Troje, e loro allievi, e sopra Camera per le Fanciulle.

T. Canale, o Fogna murata, che porta le orine nella buca del concio.

Con il disegno adunque alla mano, nel quale abbia segnato i quattro Venti cardinali si porti l' Architetto sul posto da esso riconosciuto proprio, e faccia ivi spianare perfettamente il terreno in una grandezza un poco maggiore, di quello, che indichi la sua pianta, e fatto ciò, abbia una Pietra, con una superficie piana, e liscia, come espone Vitruvio nel Capitolo 6. del Libro primo, o una Lastra di metallo, ovvero un grosso Tavolone, e sul detto piano (Ved Fig. I. Tav. II.) vi segni molti circoli tutti però nati dal medesimo centro A, e in detto centro vi sia fissato uno stilo di ferro, che dicesi *Gnomone* notato dalle lettere A B, e sia lungo circa a 4. o 5., o 6 soldi di Braccio fiorentino, e grosso quanto sarebbe una penna da scrivere, e che verso la punta vada sempre diminuendo, e in detta

punta vi sia lasciata una pallottolina, o globetto del medesimo metallo, e il detto stilo sia fissato in detta pietra, e perfettamente in perpendicolo alla medesima.

Preparato questo Istrumento, si collochi questa pietra così segnata co' circoli, e col detto stilo, in quel piano, dove si deve fare la Casa, con avvertire di perfettamente accomodarlo in piano orizzontale, e ciò si faccia tre ore avanti, o almeno due del mezzo giorno, in giornata senza nuvoli, essendo il Sole per esempio nel punto E, e s' osservi su qual punto di cerchio cada l' ombra della pallottolina dello stile, come dice anco Vitruvio ,, *Huius ante meridiana circiter horam quintam sumenda est estrema Gnominis umbra, & punto signanda* ,, e sia per esempio il punto C, e in detto punto vi si faccia un piccolo segno. Vi si ritorni poi dopo il mezzo giorno, che il sole sarà allora per esempio nel punto F. ,, *Post meridiana istius Gnomonis crescens umbra* ,, e si osservi nuovamente, con ivi trattenersi, che l' ombra della pallottolina dello stile tocchi perfettamente il medesimo circolo, che toccato lo aveva la mattina, ed in quel

punto vi si faccia altro segno, e sia per esempio D. Avuti poi, e trovati questi due punti, si conduca con una corda una linea nel preparato piano, la qual linea passi perfettamente per i detti punti trovati, e tanto da una parte della corda, quanto dall' altra si fissi nel terreno un cavicchio, come si dimostra dalle lettere G. H, indicando questa linea da una parte il vero Levante, e dall' altra il vero Ponente. Tirata poi in questa trovata linea G H che ci indica il vero Levante, ed il vero Ponente, una perpendicolare, come lo dimostra la corda legata ai due cavicchi I K, questa seconda corda ci darà la vera Tramontana, ed il vero Mezzogiorno Questa croce delle due corde ci farà segnare perfettamente le Fosse de' fondamenti per la Casa da farsi, e la detta linea I K può servire ancora per la meridiana, se uno voglia fabbricarvi un qualche Orologio a sole.

Questa operazione è necessarissima per le varie ragioni delle stanze della Casa, stalle ec. come farò vedere di sotto nel discorrere delle medesime.

Oltre alla divisata maniera de' cerchi

si può ottenere l'istesso coll' Ago magnetico, correggendoli la variazione, che ordinariamente è di 15. gradi in circa dal vero Settentrione; ma non è da fidarsene sicuramente, perchè vi possono essere delle cause occulte, che la variazione non sia la medesima, e perciò è sempre migliore, e più sicura l'operazione de' circoli, ed al nostro bisogno perfettissima.

Trovate pertanto dall' Architetto queste due linee, coll' aiuto delle medesime segnerà sul terreno tutta la sua pianta già da esso ideata, con tutti quei riflessi d' aver posto le stanze a quei Venti, che propri sono agl' usi delle medesime.

Ove è l' Aria gentil, salubre, e chiara
All' Oriente volta o l' mezzo giorno
Tenga la Villa sua la fronte aperta (1)

come anderà potando stanza per stanza, e quella segnerà, dico, paralella alle dette due linee, acciocchè i Manifattori preparino le Fosse per i fondamenti, essendo buona regola, che dopo averli condotti fino al pari del terreno, lasciarli in riposo per l'anno seguente.

(1) Alamanni Coltiv. lib. 5.

CAPITOLO VI.

Delle scale e regola per le medesime.

LE scale delle Case de' Contadini è buona regola quella, che ordinariamente si pratica da tutti, di farle fuori della Casa, cioè non incassate dentro a qualche stanza, come sono le scale di Città, ed alcune Case di ville. E la ragione si è, perche sono continuamente scese, e salite dalla Famiglia del Podere per causa de' Bestiami, che stanno a terreno, onde a così farle, sono più luminose, e sono a portata de' Veroni, dove continuamente abitano, e da dove possono osservare se è passeggiato da Malfattori il Podere, e restano comode per chiamarsi i Lavoratori nè casi di necessità, e per vedere anco, se sono eseguite le faccende nelle stanze a terreno ec. La Scala piantata fuori, produce anco il vantaggio d'avere un sottoscala da usarsi per il Castro da ingrassare uno, o due Maiali per la Casa, e farli beverne i sieri, nel caso, che il Podere tenga le Mucche per fare il burro.

E' bene ancora, che siano piantate dalla parte del mezzo giorno, o da Levante, o da Ponente, ma coperte per la parte di Tramontana, perchè di Verno nel dovere andar di notte a rivedere i Bestiami, non siano esposti i Guardiani ai rigori del *North*, coll' uscire dal caldo, o dal fuoco, o dal letto, ed incontrare tosto il crudo freddo, con l' arrabbiato soffio de' Venti Settentrionali.

E' necessarissimo ancora, che sia coperta con Tettoia, per salvarla dalle Nevi, e dall' Acque, che ivi gelandosi potrebbero apportare la caduta di qualcheduno.

Sia comoda di scaglioni non troppo alti, nè troppo bassi, e proporzionata ai Contadini, onde l' altezza dei medesimi si farà di soldi sei, o al più soldi sette scarsi per scaglione, e la larghezza, che dicesi Pedata di soldi 12. in 13. misura del Braccio a panno di Firenze, benchè gli Antichi *Non usarono i gradi delle scale, ne più grossi di* $\frac{1}{4}$ *di braccio, ne più sottili che* $\frac{1}{6}$ *e le lor larghezze non volevano, che fossero manco di un piede, e mezzo ne più d' un braccio* (1) Se si può scansa-

(1) Alberti Architettura lib. 1° Cap. 10

re il farla tutta ad una Branca è bene per causa di non vedere quell' orrore del precipizio continuato, tanto più se alcuno per disgrazia cadesse, che abbia nei riposi il luogo da riaversi, o fermarsi.

La scala sia diretta, e voltata in maniera, che non s' allunghi la gita per andare alle stalle, al Forno, alle Capanne ec. anzi che sia a portata delle medesime.

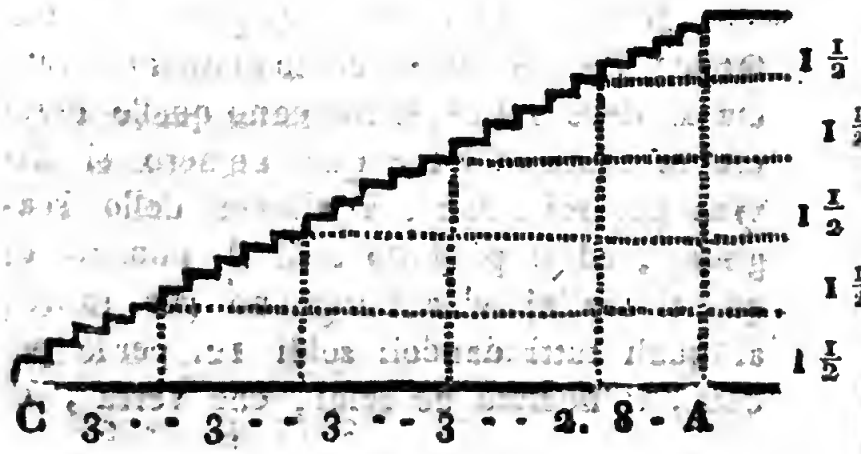
Gli scaglioni, se non si possono fare di buona pietra, si facciano di mattoni ben cotti, messi per coltello, e non per piano, perchè conviene, che siano fortemente murati, e causa dei gravi pesi, che strascinano per le scale i Contadini, o di Ceppi per il fuoco, o perchè senza discrezione gettano giù per quelle, Legni, Ferri ec. e le precipitano.

Il modo di disegnarle giustamente è facile: Poichè fatto il conto di quante braccia si deve salire, si riducano quelle braccia in tanti soldi, e quel numero si divida per sei, che è l' altezza dello scaglione, ed il prodotto sarà il numero di quanti scalini v' abbisognano per salire, ai quali tutti dandoli soldi 12. per la pedata, il numero de' soldi, che verrà, ci

darà la somma di quante braccia di pianta occupa la detta Scala.

Ma siccome io non intendo di mostrare questo ai Professori d' Architettura per essere regole ordinarie, e comuni, ma soltanto avvisarlo, o per gli Agenti di Campagna, o Muratori inesperti, o per quei Padroni, che non hanno cognizione di questa materia, espongo la seguente dimostrazione per loro regola.

Per esempio si deva salire un' altezza di braccia 7. $\frac{5}{2}$ cioè, che dal punto A si deva giungere al punto B. dovendosi fare gli scalini alti soldi sei, ad ogni cinque scalini, si farà salito braccia 1. $\frac{1}{2}$., sicchè per braccia 7. $\frac{5}{2}$. ci vorranno scalini 25, come si vede dalla Figura quivi annessa.



Le piante poi, o siano le pedate de' detti scalini, non saranno 25. quante sono le altezze, ma sempre ve ne sarà una di meno, perocchè la scala non principia mai, ne finisce con la pedata, ma sempre principia, e termina coll'altezza dello scaglione, quindi è che in altezze 25. vi abbisognano pedate 24. ed essendo ciascheduna di esse larga soldi 12. saranno in tutto braccia 14., e soldi 8. che è lo spazio pel terreno A, C da essere occupato dalla Pianta per la scala, le quali braccia 14. 8. — di lunghezza, si possono rigirare, o in una, o in due, o in tre Branche, come torna più comodo a chi ne pensa la fabbricazione e come anco si vede dalla Tavola I. nella pianta della Casa, ideata per un Podere di Montagna.

Questa è regola generale, e può servire ancora per le Scale delle Ville, di Città, per Case, e per Palazzi, avvertendo ivi, che la pedata si fa di soldi 14., e 15. e l'altezza di soldi 5. perchè devono essere più comode.

Coll'arte si può alle volte torre alla pianta un poco di sua misura, e questo s'ottiene col dare ad ogni scaglione

uno scarso quattrino di pendenza, e tutte queste piccole misure prodocendo qualche somma, alle volte servono al bisogno. E bene però questa pendenza darla alle Scale delle case de Contadini ancora, perche sono generalmente esposte all' acque per facilitare lo scolo, perchè non abbia tempo l' acqua di gelarvi sopra, in caso, che il Vento ve la spinga.

Io sarei di parere, che la prima cosa che l' architetto deva in disegno eseguire, sia la Scala, formare subito il suo profilo, o Taglio, giacchè „ *le Scale ricercano giudizio, ed esperienza più che mediocre*, al dire di Daniel Barbaro nel lib. 9 di Vitruvio Cap. 2, *perchè*, segue a dire, e *molto difficile di trovarle il luogo e che non impedisca, o rubi il compartimento delle stanze, però chi non vuole essere, Impedito dalle scale, non impedisca egli le scale*.

Da ciò ne resulta, che disposte bene le scale, con nulla di fatica ne vengono le Stanze, e i comodi; e chi prima fabbricasse la casa, ed in ultimo la Scala, gli succederebbe il ritrovarsi o corto o lungo per il bisogno, o non potrebbe sa-

lire fino a dove ha destinato, o sivvero sconcerterebbe il disegno simetrico, che ha pensato; siccome sò essere accaduto più fiate in ridurre alcune Case in più magnifica Architettura.

Tanto serva per le Scale dei Contadini, in cui non fanno di mestieri idee magnifiche, cioè Scale vote, o Architettate fra colonnati, o a Branche, o d'invenzioni grandiose, o Circolari, o Doppie ec. non occorrendomi scrivere di quelle, perchè cadono sotto altri particolari reflessi non diretti al mio scopo.

CAPITOLO VII.

della Chiostra o Corte.

LA chiostra, o Corte è necessarissima in qualunque Podere di qualsivoglia grado, e non diversifica da altro, se non dalla qualità del Podere, coll'essere più, o men grande, o murata, o aperta.

Imperocchè se il Podere è in Montagna, bisogna che la Chiostra sia murata attorno, come la Pianta lo dimostra nella Tavola I. perchè in quella si devono

racchiudere le Pecore, e le Capre sulla sera, particolarmente quando tornano dal pascolo, per ivi mugnersi, e munte farle passare nelle loro stalle, se il tempo è fresco, ma quando è caldo grande, devono pernottare nella medesima Chiostra in modo da non impedire l' accesso alla scala, ne all' altre stalle; al contrario però delle Mucche, che si mungono nella loro stalla, che si dice la Cascina.

Nella Corte si lavano, e si medicano le Bestie secondo i bisogni, ivi si dispongono i Latti, ivi si tosano le lane, ivi si accomodano i diversi strami per la notte, e varie altre faccende, come d' abbeverare, nettare, e soggiornare il Bestiame ec. le quali cose tutte non si possono fare a campo aperto, ne nelle stalle per il sucidume de' Conci, e perchè il lume non è mai sufficiente a certi lavori. E' vero però, che il mugnere delle Pecore, e delle Capre si può ottenere co' Diacci, cioè con quei riserrati di rete, che usano i Pastori allorchè vanno o tornano di Maremma, che la necessità costringe usarlo nei tempi del viaggio, ma non parlo delle Bestie Maremmane, che

vivono a campo aperto, ma di quelle Mandre volgarmente dette *Sterpajole* cioè proprie del Paese, e che la notte devono albergare nelle stalle, e non andare l' Inverno in Maremma, e per questo io dico la Chiostra.

La grandezza della medesima, è relativa alla quantità de Bestiami del Podere; và lastricata, o mattonata con mattoni per coltello murati con calcina forte, o almeno acciottolata, o come dicesi inselciata a calcina, con darli il suo giusto scolo per le acque piovane, perchè nell' Inverno a cagione del continuo piovere, il calpestio delle Bestie, gl' Attrazzi de' Contadini, le Legne da fuoco, le Treggе, i Carri, i Conci, che lasciano le Bestie, sono tutte cause di non vi si potere passeggiare, e si leva l' occasione dello scolo alle acque, cosa di tanto gran danno, che oltre al non potersi andare alle stalle, si fa ivi un fetente pantano, pernicioso alla salute de' Contadini, ed a quella delle Bestie, la qual putredine nuoce all' ugne degli Animali, e si precipitano gli utensili, senza potersi render pulita; il che non accade quando essa è lastricata,

e ne' tempi d' Estate può servire ancora per Aja da battere.

Il muro poi, che deve cingere la medesima, basta che sia alto circa alle tre braccia, e grosso da un braccio, e più alto che sarà, difenderà meglio la Corte da' malvienti. La sua cresta va ultimata con pietre triangolari, o siano prismi, perchè sopra non vi covino le acque, ed intanto non hanno luogo i semi depostivi da venti di germogliare, tanto più se il muro per la parte esterna, che interna, sarà intonacato con calcina buona, forte, o albazzana.

La Porta principale di detta Chiostra è ben farla coperta con un piccolo tetto che acquapenda metà nella Chiostra è meta fuori di essa, e questo si fa acciocchè difenda il legname dagl' insulti dell' acqua.

Nei poderi poi di piano, non è necessario, che la Chiostra, o Corte sia murata attorno, avvegnachè tali Poderi non hanno per ordinario Bestiami minuti; importa però, che quello spazio, che serve per Corte, e per Aja, sia più amplo assai, e lastricato in parte, ed in quel luo-

go, dove si deve fare la battitura de' Grani, e Biade, e le ragioni di sua maggior grandezza sono gia enunciate nel capitolo terzo.

Come poi debba esser fatta la Chiostra del Podere di Collina lo additeranno le rendite dello stesso effetto.

CAPITOLO VIII.

Della Cisterna, e del Pozzo, e regole per fabbricarli.

LA Cisterna è diversa dal Pozzo, imperocchè per Pozzo s' intende quel recipiente, in cui l' acqua v' entra per via di polla, o di sorgiva sotterranea, e per Cisterna quel Vaso, la cui acqua sia piovana, introdottavi coll' artifizo de' canali, che la raccolgono dai Tetti delle Fabbriche: sebbene in alcuni paesi tanto si dice Pozzo l' uno, quanto l' altro. Io pertanto per Pozzo intendo quello di acqua di polla, e per Cisterna quello di acqua piovana.

Per erigere tali Fabbriche deve avere l'Architetto in considerazione, se il vaso da contenere l'acque possa un giorno, o l'altro servire ad un Pubblico, o no, di farlo di tenuta maggiore, o minore, e ricordarsi, che ne' tempi estivi si ritirano le polle, in caso che sia acqua di vena, e che le pioggie sono alle volte rare se è di acqua piovana.

Deve farlo in luogo sicuro, non pericoloso, comodo agli usi della Casa, ed essendo in luogo pubblico, che non impedisca la Piazza, o la Strada.

Deve avere una capace cognizione del terreno, sopra cui si ha da fondamentare, per causa e del peso intrinseco dell' acqua, e della Fabbrica, e per motivo ancora degli attributi, e proprieta della medesima, siccome del suolo, acciò, si tolgano quegli effetti, che per le combinazioni di questi corpi potrebbero pregiudicare al vaso, vale a dire che non potesse contenere in se l'umido, e si guastassero le acque, o seguisse rovina. Avute queste generali considerazioni, passerò a discorrere in prima dell' acqua in generale, poi della Cisterna, dividendo il presente Capitolo in paragrafi.

§ I.

dell' Acqua.

MOlto discordi si trovano gli Scrittori antichi, e moderni nel determinare la scelta dell' acque. Celso (a) così la classa, Pose l'acqua piovana per la piú leggeri. poi quella di fonte, poi di fiume, poi di pozzo; pose in seguito quella di neve di ghiaccio. Giudicò grave quella di lago o e gravissima di Palude. Vanier (b) preferisce l' acqua di Vena, poi quella de pozzi vicini a qualche sorgente, in terzo luogo la piovana raccolta nelle Cisterne. Tutti però convengono che l' acqua più sana deve esser leggiera limpida, e cristallina priva di sapore, e di odore; facile a riscaldarsi, e ritornar fresca; non deve lasciare impurità tenuta lungamente ne vasi, non gravar le stomaco cuocer bene le carni, e i legumi, scioglier prontamente il Sapone, non imbiancbire, ne produrre sedimento mescolata colla tintura di argento e di piombo, coll' olio di tartaro o altro liquore alcalino.

(a) De Med. l. 11. c. 18.
(b) Praed. Rustic. p. 4.

Quell' acqua dunque che avrà tutti o la maggior parte de' requisiti indicati sarà perfetta, o vi si avvicinera. Alcuni recenti esperimenti hanno fatto conoscere che l' acqua che ricavasi dalla neve, la quale nè passati tempi è stata giudicata inferiore, e nociva, purchè sia estratta da luogo lontano dall' abitato, e non contigua alla terra è di tutte la più pura; (a) poiche essendo stata esposta all' evaporazione, e stato ritrovato che ~~in~~ 22. libbre d' acqua di Neve, e altrettanta della piovana l' una, e l' altra raccolta in aperta campagna lasciò la prima sei grani di sedimento, e tredici ne lasciò l' altra, e ripetuti gli sperimenti colla macchina di Boyle, colla Bilancia Idostratica, e col Areometro se ne ottennero eguali resultati, che sempre più confermarono che l' acqua di Neve era costantemente la più leggieri, e migliore della piovana la quale è molto Soggetta a variarsi come diremo nel seguito.

(a) Riflessioni ed esperienze sulla natura, qualità, scelta dell' acque ec. di Giuseppe Benvenuti Mem. che ha riportato il premio in Ravenna, in Prussia in Lucca 1769.

Una circostanza comune all' acqua della neve, e della pioggia si è che sono imbevute di quel sale acido primitivo, che abbonda nell' Ammosfera, tanto a noi omogeneo, e salutare di cui del continuo ci paschiamo nella respirazione.

Dopo l' acqua di neve viene in secondo luogo l' acqua che si raccoglie dalle piogge, come stillata dalla natura, giacchè mediante il calore dell' aria s' inalza sulla superfice della terra, e sulla medesima torna a cadere. Questi umori però sospesi piu, o meno tempo nell' aria s'imbevono di quelle sostanze che si ritrovano sparse nell' Ammosfera, ed è per questo che più delle volte discendono difettosi e nocive alla Salute degl' uomini, e degl' animali a misura di maggiore, o minor caldo della Stagione che rende disposta la terra a tramandare le esalazioni fragranti de' vegetabili, e le fetenti che nascono dalle putrefazioni, dagli aliti degl' animali, e de loro escrementi, dai Sali, zolfi, terre e metalli ancora. Le uova degli insetti, e gli insetti medesimi, che rendono talvolta l' aria insalubre ai viventi ed alle piante nociva, difetta l' acqua che nel suo passaggio ne assorbisce.

Ce nè assicura l'esperimento di Monsignor Lancisi (a) il quale nel tempo di Estate, e di Autunno avendo lasciato per un giorno un panno di lana di contro al vento che spirava dalle Paludi, ravvolto indi nella tela, e riposto per una settimana lo trovi pieno di piccole Uova, e di vermi. Analizzandosi anco la rugiada avvenne di ritrovarla piena d' insetti l' acqua piovana dunque varia secondo la qualità del terreno d' onde sorgono i vapori, e secondo la diversità delle Stagioni tra le quali la più sospetta e la primavera ferace di que miasmi che il freddo dell' inverno ha tenuti imprigionati, e rinchiusi nè propri corpi dal primo caldo dell' aria commossi, e per essa dispersi. La varietà dei venti coopera parimente a variare la qualità dell' acqua piovana, che bene spesso portata da venti d' Affrica diviene putida, e puzzolente.

La migliore è quellà che si raccoglie nel Verno preceduta per alquanto tempo da pioggia quieta e non accompagnata da lampi, e da tuoni in paese di buon aria in aperta Campagna, non cadente da' tetti, ma lungi dall' abitato, ove pervengono i

(a) De Nox. palud. effluv. l. 1. par. 1. C. XVI.

miasmi che procedono dagl' Uomini, e, dagli animali, dalle Cloache, dai Sepolcri dal fumo degl' accesi legnami, e del carbone. (a)

Le acque delle fontane, de' Rii e Fiumi meritano delle esperienze, e delle analisi parziali, e locali delle quali non è questo il luogo a trattarne.

L' Acqua di Pozzo, e propriamente quella che si ritrova nello scavarsi ad una certa profondità il Terreno, le buone o ree qualità della medesima, dipendono dalle diversità delle terre donde ella passa, e si filtra, in maniera che sarà pura, e perfetta quella che proverrà da un suolo arenoso scarico di Sali, e di parti metalliche e limacciose. Poco salubre sarà all' opposto quando si uniranno con essa altre materie, che nè alterano la purità, e principalmente allor che il pozzo sarà situato in luogo aliginoso, contiguo ad acquaj, Cloache ec.

(a) Le indicate avvertenze insegnano come si possa aver dell' acqua al miglior grado possibile; ma siccome nell' abitato si raccoglie dai tetti bisogna procurare almeno di non farlo al principio della pioggia ma quando questi siano ben lavati dalle immondezze che vi lasciano gli animali, e vi depositano i venti, ed in tempo che l'ambiente non sia alterato dal fumo dei Cammini, e preferibilmente nella notte.

la difficoltà di potere avere della buona acqua di Pozzo specialmente in quelle abitazioni situate nelle pianure, o presso del mare, o nei poggi, e Colline, fece pensare alla maniera di raccogliere quella che piove, e di conservarla nelle Cisterne delle quali parleremo immediatamente.

§. II.

Del modo di fabbricare le Cisterne,

LA Cisterna dev' essere un Vaso di perfetta tenuta, che perciò l' unica regola, e sicura, si è quella di farla di lavoro cotto, e non di pietra, perchè la tenuta sarebbe più difficile a potersi ottenere, onde darò la maniera di come deve essere questo lavoro di fornace. Supponghiamo, che la Cisterna deva esser larga di diametro braccia sei, faccia l' Architetto un circolo in terra di questa misura di braccia sei di diametro, indi altro circolo più grande, distante dal primo ¾. di braccio, i quali due circoli devono formare la grossezza d' un muro circolare not. nelle Fig. I. Tav. III. con lettera A. Similmente si

conduca altro circolo maggiore, anch'esso distante dal secondo $\frac{1}{4}$. di braccio e sia B. il quale spazio servirà per lo smalto o calcistruzzo, ed in ultimo un quarto circolo, anch'esso distante il solito quarto di braccio, e sia C, che ci darà l'altro muro circolare più grande; fatti questi quattro circoli concentrici, si conduca una linea dal centro I, fino all'ultimo cerchio, e sia la I K, e dal punto appena K applichi sull'ultimo cerchio la misura di $\frac{3}{4}$. di braccio, e sia K L, e dal punto L si conduca altra linea al centro I; le quali due linee ci daranno le giuste, e vere grandezze delle due sorti de' mattoni, per la forma per il Fornaciaio, per poter fabbricare i due muri circolari, come si vede nella Figura ne' due spazi oscurati, la di cui grossezza sia un ottavo di braccio, o un sesto al più, e perchè siano perfetti „ *facienda sunt*, dice Vitruvio *ex terra albida, cretosa, sive de rubrica, aut etiam masculo sabulone* (1), cioè terra cretosa bianchiccia, o cretosa, rossa, o il Sabbion maschio, perchè questi generi di terra per la loro leggerezza quando son cotti, non son pesanti, e legano bene con

(1) Vitruv. lib. 2. Cap. 3.

la calcina, e farli fare di Primavera, o non nell' Estate, che, come segue a dir Vitruvio „ *qui enim per solstitium parant, ideo vitiosi sunt*, e ne allega le ragioni.

Preparato questo lavoro di fornace ben cotto, che importa assai; si faccia nel luogo destinato alla Cisterna un voto circa un braccio maggiore del quarto circolo, e profondo assai, per avere l' acqua piú fresca, ma ancora che quanto più profonda sarà la Cisterna, meglio si conserverà l' acqua, mentre sarà più lungi dall' aria che le produce una nociva alterazione, e la cuopre internamente di musco, o di lentricola aquatica. Fatta la fossa, ai fondamenti il detto voto almeno per due braccia di forte, e gagliardo muro a calcina: ma se si conoscesse il terreno del fondamento debole, allora, si palafitti con pali spessi, e folti di pino, o di quercia not. con lettera A come alla Figura II. Tavola III. e sopra i medesimi vi si conficchino a suolo di panconi di detto legname, grossi un sesto di braccio come alla detta Figura II. la quale mostra, nella metà i passoni, o pali A, e nell' altra i tavoloni B confitti. Sopra ad es-

si Tavoloni si faccia il fondamento suddetto di muro a calcina; indi sopra a questo muro di fondamento, si dia principio a creare i due muri circolari del Pozzo indicati nella Figura I. Tavola III. e contrassegnati dalle lettere A C, co' proprj mattoni, e con calcina colata, ed alzati che siano ambedee egualmente da un mezzo bracciò, si abbia preparato di buono smalto, o calcistruzzo fatto con Ghiara lavata, e Calcina forte, o Abazzana, o meglio con puzzolana, col quale si riempia quel voto circolare fra detti due muri che di tanto in tanto chi avrà cura di collegarli insieme, con altri mattoni fatti apposta lunghi tre quarti, e grossi l'altezza di due o tre mattoni, avvertendo, che lo smalto sia piuttosto liquido, ed acquidoso, e con un legno si mescoli bene, e s'agiti, acciò non vi nascano dei buchi, e pori che l'aria serrata vi potrebbe produrre, e con sasso di Fiume tondo lavato, si riempia ancora quel voto tra l'ultimo muro, ed il terreno come viene indicato dalle lettere M N alla Fig. I. Tavola III., e si continovi la fabbricazione con queste regole, e cautele, fino a

tre braccia meno, che non è il piano del terreno, per impostarvi sopra un poco di volta circolare attorno, per ristringere la Cisterna, e farli la gola più piccola, che non è il Vaso, come meglio viene il tutto espresso dal profilo alla Figura III. Tav. III. rammentando nuovamente di mantener sempre ben liquido, e ben mescolato lo smalto sino al fine, acciocchè commetta bene una gettata con l' altra.

Terminato il lavoro de' muri circolati lo smalto, ed il ripieno del sasso fluviatile si prende un Vaso, o sia Catino, che l' altezza del voto sia da $\frac{2}{3}$ di braccio al più si collochi nel mezzo della Cisterna posandolo sul fondamento, ed attorno il detto Vaso vi si getti dello smalto in altezza tale, che sopra di esso vi si faccia il suo ammattonato, che uguagli l' orlo del Vaso, facendolo un poco inclinato, acciò votandosi la Cisterna, tutta l' acqua si riduca dentro al detto Vaso.

Il ripieno del sasso fluviatile si fa, perchè se mai trapelasse dell' acqua nella Cisterna, abbia luogo di deporre le cattive materie, ed entrarvi sana, che in rigore, se è ben murata, non vi dovrebbe entrare.

§. III.

Regole di condurre l' Acqua piovana nelle Cisterne .

LE Acque piovane, che cadono sopra i Tetti delle Case, si raccolgono tutte per via di Doccie, e si riuniscono in un sol canale, in qualche luogo non distante dalla Cisterna, ed ivi si fabbrica un piccolo Vaso a tenuta quadro, che abbia da un braccio, e mezzo di larghezza, ed altrettanto di lunghezza, e da circa a tre braccia di profondità, e si fa in modo, che esse Acque piovane, tutte entrino dentro al detto Vaso, che si chiama Purgatojo, o Purgatorio e deve avvertirsi, che sopra sia coperto con qualchè lastra di pietra, o tonda, o quadrata, che perfettamente sigilli l' imboccatura, e che in fondo abbia un foro, per cui si possano cavare tutte le Acque quando uno voglia.

Le Acque in questo Purgatoio ci devono entrare per canale, il di cui shocco deve essere un ¼. di braccio più basso, che non è l' ultimo termine superiore del Vaso, cioè ¼. sotto appunto la lapi-

da, come mostra la lettera E. Vedi Fig. III. Tav. III. Il detto canale, che v' introduce l' acqua, deve avere in qualche, luogo una piletta murata, o di pietra, o di latta, o di rame, comoda in modo, al quale abbia due fori, uno de' quali introduca l' acqua nel rimanente del canale per andare nel Purgatojo, e sia il foro D, e l' altro sia il foro C, per il quale l' acqua possa andar via liberamente.

Il detto Purgatoio poi deve avere un altro passo G per l' acqua da introdursi nella Cisterna mediante il canale G H, e la sua bocca deve principiare appunto dove termina l' altra, che porta l' acqua nel medesimo, e regolarmente le dette bocche si fanno quadre di misura di un sesto di braccio.

Nel medesimo Purgatojo vi si lascia in fondo un occhio, o foro I per cavare le acque nel medesimo, quando occorra pulirsi, o risciacquarlo. Devesi ancora avere in memoria di mettere dentro al medesimo una certa quantità di pietre tonde di Fiume in altezza di un braccio, le quali sono necessarissime, come vedremo che se poi l'acqua stessa prima di passare nel-

la Cisterna si filtrasse per uno strato di arena o di pietra spugnosa o carbone in cannelli verrebbe sempre più a spogliarsi delle parti più grossolane, e a conservarsi nella sua purità. Ed ecco in qual maniera si fabbricano le Cisterne con tutti quei requisiti ad esse necessari, come ben si rileva dalla detta Fig. III. Tav. III.

§. IV.

Della maniera di conservar sane le Acque della Cisterna.

UNa delle cose necessarie si è quella di mantener sana l'acqua della Cisterna, e questo si ottiene in questo modo.

Bisogna primieramente aspettare, che il tempo si sia messo alla pioggia, ed il primo giorno della medesima conviene, che nella Piletta sia serrata la bocca D. Vedi Tav. III. Fig. III. che introduce l'acqua nel Purgatojo, ed aperta l'altra C, per cui se ne va altronde, e questo deve farsi perchè restino lavati i Tetti, e le Docce dalle polveri, e da' piccoli insetti. Il giorno dipoi s'apra l'altra bocchetta D,

che porta l' acqua nel Purgatojo, e sia chiusa quella in C, per cui si perde; ma si apra però l' occhio I, che è nel fondo del Purgatojo, affinchè l' acqua, che vi entra e conseguentemente esce, lavj le pillole, che vi sono, e quando uno crede, che possano essere ben lavate, richiuda l' occhio, che col riempirsi il Purgatojo d' acqua, anderà la medesima nella Cisterna mediante il condotto G H, ed intanto se per sorte vi fosse qualche materia cattiva, vien questa depositata nel Purgatojo, e le acque entrano chiare nella Cisterna, la quale si empia per quanto è capace, e vi si metta il suo Pesce, e tosto si rilevi di nuovo l'acqua.

Il punto importante è per gli tempi Estate, ne' quali bisogna usare diligenza, che ella sia piena, e perciò si procura che sia raccolta l' acqua sul cominciare della Primavera, e se d' Estate vi si dovesse mandare l' acqua conviene ben cautelarsi come si disse a suo luogo per non introdurvi la prima, che allora i Tetti sono più carichi di polvere, e semi, e l' acqua prende cattivo odore, e con facilità si corrompe.

E vero che la Cisterna porta seco molta soggezzione, ma l'acqua di essa, è assai buona quanto forse l'acqua di Polla, o Vena. Fin dagli antichi tempi fu scoperta, e sperimentata la sua bontà „ *Imperocchè la piovana per bevere, da tutte le altre acque e anteposta*, ce lo dice cosi Palladio (1), e Vitruvio narra „ *Salubriores habet virtutes* (2), e ciò per difetto di accurate fisiche osservazioni.

§. V.

Del modo di trovar l' Acqua per i Pozzi.

Più delle volte l' acqua piovana è soggettà a guastarsi per qualche caso naturale, o fortuito, o puol mancare, per la ragione di non fare un vaso di maggior tenuta, le mancanze sono periodiche a senso d' alcuni, ma lasciamo le ragioni.

Per tali cause adunque, è certo, che le siccità accadono. Adunque bisogna pensare, che una Casa abbia sana l' acqua, ed in copia, e se si ricusa la spesa gra-

(1) Pallad. Rut. Tauro Agric. Cap 17.
(2) Vitruv. de Archit. lib. 8. Cap. 2.

ve, di fare una Cisterna ampla, e profonda, si ricorra allora all' acqua di Polla, che è generalmente buona, e migliore della Piovana, benche vi è pericolo sia Sulfurea, o Acida, o come si dice Minerale, o Salsa, o Lutosa, in somma difettosa; ma è molto raro, perchè la nostra Toscana ha generalmente acque di polla molto perfette, e sane, e l'acqua di Pisa ce ne da un testimonio, che perciò non bisogna fuggire la Polla, quanto che per la lontananza non porta seco una grande spesa a motivo de' Condotti, che in tal caso si ricorra alla Cisterna.

I segni per tanto per conoscere se in quel luogo, ove si vuol fabbricare il pozzo vi sia acqua, sono certe piante che germogliano in terreno umido, cioè la *Vetrice*, la *Canna palustre*, il *Potamogeto*, il *Giunco*, i *Farferi*, e *Farferugi* le *Code di Cavallo ec.* (1) e se il Monte vicino (nella cui pendice si vuol avere acqua) è nella sommità coperto per lungo tempo di Nevi, è buona osservazione.

(1) Vitruv. Archit. lib. 8. Cap 2. Columella Agricolt. Pallad. Agricolt. Constantino Cesare Agric. Carlo Stefano Francese Agricolt.

Vitruvio, oltre alle osservazioni delle Piante ci dà alcune regole per indagare l'acqua, ed una fra le altre è questa *Fodiatur quoquo versus locus latus pedes tres, altus ne minus pedes quinque, in eo collocetur circiter solis occasum scaphium aeneum aut plubeum, aut pelvis ex his quod erit paratum, idque intrinsecus oleo ungatur, ponaturque inversum, & summa fossura operiatur arundinibus, aut fronde: super terra obruatur, tum postero die aperiatur, & si in Vaso sudoresque erunt is locus habebit aquam* (1). Cioè si faccia una buca profonda da due in tre braccia, che guardi ponente, e sopra vi si metta un Paiolo, o Vaso di Rame volto all'ingiù, che sia unto, e la buca poi si copra con canne, e foglie, e sopra terra, e la mattina dipoi si scopra, e se nel Paiolo si vedranno delle stille d'acqua sarà un segno che ella vi sia, e similmente lo dice Palladio, Plinio, Costantino Cesare, Carlo Stefani, ed altri.

Per questa operazione di scavare i pozzi, il tempo opportuno, è d'Agosto, e di Settembre, perchè allora si conosce, se la sorgiva è sterile, o abbondante per cau-

(1) Vitruv. Archit. lib. 9. Cap. 1.

sa dei ritiramenti delle Polle, che accadono per il fervore dell' Estate, e per le rare pioggie.

Se nella Cisterna si deve l' acqua condurre per Canali, Carlo Stefano nella sua Agricoltura, loda in primo luogo i Canali di legno, in secondo quei di Terra cotta, e biasima quei di piombo col dire, che il piombo da mala qualità all' acqua, e la miglior acqua è quella....

..... che nata in monte
Vien ratta in passo, e per sassosi colli
Il lucente Cristallo: e l' freddo affina (1).

Qui dovrei parlare della maniera d' allacciare le Polle, e condurre l' acqua per canale alla Cisterna, alla Fonte ec Degl' Acquedotti dei Bottini per purgarle nel corso, degli Sfogatoj, o Sfiatatoi ec. ma ho questo riservato ad altro ragionamento che farò sopra le Case d' azzienda, Massaie, Ville, e Giardini (2) e però passerò alle prove dell' acque, dopo aver raccomandato che tanto i pozzi che le Ci-

(1) Alamanni Coltiv. lib. 4.

(2) Auest' opera che sarebbe stata utilissima si suppone che l' Autore non avesse tempo di condurla al suo compimento non essendo stata pubblicata.

sterne debbono spesso farsi pulire, e dar moto alle loro acque con attingerne più volte il giorno.

§. VI.

Esperienze per Conoscere se l' acqua è sana.

CAvata, che sia circa alla metà la buca, che deve murarsi per Pozzo, vi si cali con un filo una Lucerna accesa, e se quella viene estinta del suo lume, è segno che vi è dell' aria agitata, ed è da dubitarsi, che ciò possa derivare da Zolfaie, o altre simili cause, ma ciò non accadendo si prosegua il Cavo; finalmente trovata l' acqua, prima di metter mano a murare, fà di mestieri riconoscere se l' acqua trovata è sana, e perciò fare, dice l' allegato Vitruvio, che preso un Vaso nuovo di rame Corintio, (questo metallo al dì d' oggi non trovandosi, possiamo in suo luogo sostituire l' ottone) e spruzzatolo di quell' acqua, si vede se nell' asciuttarsi lascia macchie, e se ve le lascia è segno, che l' acqua non è sincera.

Si prova ancora qualora messa un

poca di quell' acqua in un Bicchiere di chiaro cristallo, ed infusevi dentro da due, in tre goccie d'Olio di Tartaro, s' osservi se l'acqua diventa lattiginosa o nò, e più chiara che ella si mantiene sempre è migliore, e questa fu l esperienza, che feci per la Fontana di Castiglione della Pescaia l'Anno 1761. con mia Relazione del 16 Luglio.

Si prova ancora, che raccolta l'acqua in un Vaso, e frammischiata con sapone e sbattuta, se ella fa assai schiuma, e segno di bontà: ma il migliore esperimento di tutti è quello di fare sfumare l'acqua, quale si fa nella seguente maniera: si abbia un Tegame di terra cotta inverniciato, quale si riempia di quell'acqua, e si metta a fuoco, con lasciarla continovamente bollire, fino a tanto che non è tutta consumata; se in fondo vi resta del sedimento, è segno certo di poca sua bontà, che quando l'acqua è perfetta, non vi dovrebbe restare quasi che velame alcuno di tartaro o altro.

§. V.

Come si devono fabricare i Pozzi.

AVute principalmente in mira le avvertenze che sopra si abbia ancora quella di situare il Pozzo, quando si possa all' ombra, e come si è detto, lungi da ogni immondizia che possa comunicare all' acqua un gusto spiacevole. Deve anche essere allo scoperto, nonostante gli inconvenienti, che ne posson nascere; poiche l' acqua nè diviene migliore purificandosi meglio per l' evaporazione più facile, e per la più libera circolazione dell' aria. Quanto più i pozzi saranno profondi, le acque saranno più copiose, purgate, leggieri, e fresce. La loro figura sarà sferica perchè resista più alla spinta del Terreno, fuori che negli orti ove occorresse farci il Bindolo, nel qual caso per la maggiore libertà delle cassette che si alzano, e discendono la figura si terrà sull' Ovale.

Molti sono i metodi per fabbricarli; ma il seguente a de più agevoli, e più sicuri, e si adatta meglio all' intelligenza

dei pratici muratori. Si scavi fino che si giunga all' acqua, e finche se n' abbia almeno due braccia, o più se si può. Si metta nel fondo una ruota di quercia del diametro di due braccia, e grosso in proporzione. Si stenda bene nel fondo a livello, e sopra si murino cinque, o sei strati di pietra Spianati, murati con smalto (o anche a secco quando le pietre siano bene spianate, e colleghino fra di loro) e si fermino con spranghe, o ramponi di ferro impiombati. S inalzi il resto della muratura fino all' altezza sopra terra formandovi la sponda o appoggio con davanzale di pietra fissato con spranghe come nel fondo, e esteriormente si corredi di quanto è necessario per trarne l' acqua. In ultimo si ripurghi il fondo, e vi si disponga uno strato di grosse pillore di Fiume, o di Campo purchè siano bianche e dure, affinche il limo dell' Acqua vada a fondo, e l'acqua resti sempre chiara, e netta.

CAPITOLO IX.

Del Forno.

IL Forno va fabbricato in luogo sicuro lontano dalle Capanne, e dai Fienili; Va fatto comodo alla Casa, e che d' avanti abbia la sua coperta per causa dell' acqua, e potendosi si vada a quello di casa sempre difesi dalla pioggia.

In molte Case vi è il cattivo uso, di fabbricare il Forno in Cucina nel luogo del focolare, ma và evitato questo errore per non dar luogo agl' incendi, che sovente accadono mediante la stipa che devono tener pronta per scaldarlo, è causa ancora che si affumnicano tutte le Stanze, si pregiudica alle Grasce, a cui fanno acquistare de' mali siti, incuocono le muraglie, e di continuo il Padrone è aggravato dal resarcire il focolare, ed il Forno.

Per tali ed altre ragioni, và esso costruito fuori dalla Casa, ed a terreno, o sia sulla Chiostra, dovendo eziandio ser-

vire per ascingare le Frutte, le Filature, e vari capi che stagione per stagione bisognano, le quali cose sono di troppo imbarazzo allorchè il Forno è in Casa; e pure questo errore in cambio di correggersi vien seguitato.

Il suo Piano dove posa il pane, ed il suo volto, se il Muratore ha l' arte, si possono fare per così dire tutti di un pezzo, ed eccone la regola.

Si prenda la terra Argilla gialla, o vero il Mattajone bigio ceruleo, cioè quella Terra, di cui se ne formano le Majoliche, ed i Vasellami, e quella si metta in un gran Vaso per esempio in un Tino con quantità di acqua, e si mescoli bene, talchè resti sciolta tutta la Terra. Ciò fatto, si lasci far la deposizione, e l' acqua resterà sopra chiara; Facciasi dipoi un piccolo Foro nel Vaso fra la terra, e l' acqua per il qual buco sortirà tutto l' umido, ed in tale stato, si lasci asciugare un poco, e quando sarà soppassa si cavi il fiore di quella Terra, che si conoscerà a maraviglia, perchè tutta la rena, i sassuoli, i testacei, e qualunque altra cosa, resteranno in fondo disposti a strati. Que-

sto Fior di Terra si riponga in altro Vaso per conservarsi, e si copra, perchè non vi cadino sporcizie, sassuoli, semi o altra cosa, e questa Terra preparata sia tanta che serva e per fare il Piano al Forno grosso ¼. di braccio, e più, e per formare ancora tanti mattoni, che possino servire alla volta o come si dice al Ciel del Forno. Nel fare i mattoni bisogna avvertire, che quando s' asciugano non siano posati, o in rena o terra diversa, o sudiciume, acciò non s' attacchi ad essi cosa alcuna, e con essi mattoni crudi, e ben asciutti si fabbrichi la volta del Forno, servendosi in cambio di calcina dell' istessa Terra ammorbidita un poco, e impastata con un poco di Sterco Vaccino. Fabbricata la volta, si prenda dell' istessa Terra mescolata con Sterco, e si faccia uno strato di essa, grosso un sesto sopra alla detta volta, e sopra ad esso strato altro suolo più sottile di cenere frammischiata con morchia d' olio, e dopo vi si faccia il solito ripieno di muro in calcina, che così non solo il Forno manterrà lungamente il caldo, ma la volta del medesimo Forno diventerà come fosse un getto

tutto d' un pezzo. Fatto il detto volto, o come si dice Cielo del Forno, và coperto con Tetto, e dopo va fatto il suo piano con la medesima Terra lavata, e purgata come ho avvisato eseguendosi così.

Messo un suolo di essa Terra alto $\frac{1}{6}$. di braccio, soppassita assai, nel piano del Forno, quella con una Verga di ferro và perfettamente battuta, e spianata, indi altro suolo parimente grosso circa ad un altro sesto, e và anch' essa ben battuta e spianata, rasata, e messa ben in piano, e si lasci più che mai soppassire, e se si vedono nell' asciuttarsi delli screpoli nuovamente con la detta Verga si ribatta per serrarli mantenendo sempre il Piano, e si continui a così batterla, fino a che non è soppassa in modo, che si possa credere, che non possa più screpolare, e sopra allora vi si faccia un impiastro con morchia d' olio, terra medesima, e sterco suddetto ma lavato dalle pagliole; e sarà fatto un Forno per così dire eterno, ed al Padrone di grande interesse, perchè non averà continuamente il Muratore a rassettarlo, ed al Contadino sarà d' utile, poichè questi Forni mantengono il caldo il

doppio più di tempo, che i forni ordinari de' quali ognuno sà come si fabbricano, bisogna però diligentemente avvertire di non dare il fuoco a tali Forni, fino a che non sono perfettamente asciutti, ed asciutti assai bene, ed il primo fuoco gli si dia lento con della Brace in un Caldano, almeno per due giorni, e dopo vi si faccia una dolce fiamma.

Non rammento nè la Cappa del Cammino per il fumo, nè l' altezza loro da terra, ma solo ricordo, che per ordinario la faccenda di fare il Pane, ed infornarlo, e scaldare il Forno appartiene alle Donne, perciò bisogna, che siano bassi, e comodi a loro, cioè che il Piano del Forno al Piano di Terra sia distante circa braccia 1. $\frac{1}{2}$.

Cautelarsi però deve l' Ingegnere ne' Forni de' Poderi di Piano, particolarmente di quei che sono sottoposti alle Inondazioni le quali sempre fanno alzare il terreno, di tenersi alte da terra, cioè fino al Piano del Forno circa a 3. braccia, e per esser comodi ad infornare il Pane bisogna alzare ivi il terreno con lo scarico de' calcinacci; ed io ho l' esempio in Val-

darno, ed altri luoghi di pianura, che ho veduto i Forni avere il loro Piano al pari della Campagna.

CAPITOLO X.

Del Pollajo.

L'Utilissima Memoria del Medico Gioseffantonio Dardana impressa in Vercelli nel 1790. ci fà conoscere che le infinite epidemie del Pollame l'ultima delle quali nel 1789. che tanta strage ne fece nel Milanese, e Piemontese si dovette in gran parte attribuire dall'essersi trovati dappertutto generalmenc, pochi luoghi eccettuati infinitamente negletti i ricoveri di queste utili famiglie di domestici volatili o dal non essere stati fatti, e tenuti come Colnmella, (a) e Varrone (b) e fra i più moderni Agostino Gallo (c) e il Tanara (d) ce li descrivano, ma bensì rinchiusi in una piccola stretta, e quasi oscura celletta

(a) L. 8. c. 3. de re rustica
(b) L. c. 9. de re rustica
(c) Giorn. 10. p. 254. dell' Agricoltura
(d) L. 3 p. 204 e con del Cittadino in Villa

vale a dire un Pollaio senza quasi verun' altra apertura se non se quella ordinariamente posta appiè del portello, che quasi sempre si tiene chiuso e tutt'al più qualche piccolissimo finestrino per cui a stento si fatte bestiole chinandosi abbasso vi possano entrare. In tal quasi cieco ed angusto sito debbono esse pernottare; deporvi le immondezze, farvi ne' loro nidi le Uova, e spesso covarvi i Pulcini: in un luogo finalmente il quale ben di rado da chi vi è destinato alla cura, si ha, attenzione di nettarlo, e di arearlo, e cangiarvi opportunamente l' acqua che vi si lascia imputridire nella State, e gelare nel Verno; onde non è maraviglia che tante volte si osservino ritrose le Galline a ritirarsi la sera nè loro Pollaj ed amino meglio talvolta di passare disperse nei cortili la notte.

Non vi ha dubbio dunque che dalle feccie, quali sono quelle che vanno tutto dì moltiplicandosi nei Pollaj, fomentate dal calore de' raccolti animali, dal putrido beveraggio, e dalla quasi assoluta privazione dell' Aria, ne derivino le più contagiose micidiali malattie, di putrida

e verminosa natura quali appunto sono state osservate nelle dette occasioni, e che eccitate la prima volta in un luogo potersi poi per tutto il paese, e lontano ancora per molti Vicariati e dipartimenti comunicare e propagare; massimo nella state Stagione che unita alle circostanze gia dette favorisce eziandio la generazione degl' insetti volgarmente chiamati *Pidocchi pollini* che tanto affliggono questa specie, che anche in stato di Salute, e malgrado l'abbondante allora ottimo suo nutrimento dimagra d' ordinario a occhi veggenti.

Se consideriamo adunque i nostri usuali pollaj quali sono realmente sede, e sepoltura a un tempo stesso di tanti utili animali insieme adunati, dovremo volerne male a noi stessi della scarsa loro fecondità, e della stentata vegetazione di cui generalmente se ne incolpa delle cause remotissime, quando applicandovi una maggiore attenzione, una spesa mediocre, e una fatica non grave, e che d' altronde verrebbe soverchiamente compensata; con vantaggio infinito della Società il prodotto del pollajo si potrebbe ridurre quasi perenne in quei Poderi, o Case di fattoria che sono suscettibili di mantenerlo.

Adunque dietro ai principi, ed esperienze del citato professore Dardana si costruiranno i Pollaj ampli, e capaci più di quello che ordinariamente siamo soliti di figura rotonda, e in volta. Siano molto alti perchè meno rincresca, e sia meno incomodo l'entrarvi dentro per la porticella ai servi che nè hanno la cura ordinariamente pigri, e di poca voglia di far fatica; ma perche ancora piace alle Galline il dormire alto da terra loro istinto di natura, forse per evitare maggiormente l'umidità, e i perîcoli di animali nemici.

2. S'intonachino con diligenza, e con buono impasto di calcina affine che non vi restino fessure o crepature, nidi ordinarj d'insetti, e serbatojo di putridi aliti infettattori; cosippure il lastrico o ammattonato, sia al più possibile unito e levigato col pendio in un sol punto nel quale sarà una buca a tramoggia, nella quale scopando si farà cadere li escrementi, che raccolti in un vaso sotterrato al di fuori munito di coperchio, o lapida si estrarranno a comodo quando ve nè sarà radunata una quantità almeno di due Staja.

3. Per l'istesso motivo di evitare la putredine, o nidi d' insetti non si metteranno dei traversi di legno perche su vi salga il Pollame; ma bensì di ferro, e inverniciato, quadri, e non tondi; e vorrebbono pure essere d' inverniciato filo di ferro le grati sù cui suol dormire, e non di giunchi, Vimini, o altro Legno.

4. Una, o due volte all' anno s' imbianchi il pollajo con calcina fresca, massime sul cominciare della State.

5. Si netti bene da chi ne ha la cura il pollajo dalle immondezze almeno un giorno, si, e l' altro nò: è, se si può, tutti i giorni mandando la spazzatura nel recipiente indicato. Il provento dell' letame compensera d' assai la tenue fatica: potendosi fare facilmente con adattato strumento di ferro a lunga raspa a guisa di un rastrello ripieno e più facilmente ancora se il pollajo sia alto di costruzione che senza difficoltà vi si possa entrare, e stare da chi ne hà la cura.

6. Si cangino di tanto in tanto i nidi delle Galline.

7. Ne tempi di state, e sempre che apparisca che qualche capo di pollo mon

dia segni di piena salute, si versi qua, e la dell' aceto, o se ne bruci sopra una paletta rovente.

8. L' abbeveratojo sia sempre netto e coperto, fuori che in un sol luogo, o due al più, ove deve bevere il pollame, cioè lasciandovisi uno o due luoghi per cui passi comodamente la testa dell' animale. Questo sia situato addosso al muro in modo che dalla parte esterna aprendosi una valvola o cocchiume si possa vuotare, e riempire di nuova acqua senza che sia necessario l'entrarvi dentro, ed inquietare la pacifica famiglia.

9. La maggior parte delle diligenze sovraccennate sono cose da tutti generalmente gli Scrittori di cose rustiche raccomandate soprattutte però il più valido, e miglior mezzo di assicurare la sanità, fecondità, e conservazione di pollame si è la ventilazione: cosicchè oltre i necessarì soliti alti finestrini muniti delle convenienti scale, di legno al di fuori del suo passaggio è necessario farsi due altri fori; uno cioè appie del pollajo il quale assai comodo riescirà nel portello, o in altro luogo del muro meno sferzato dal

Sole; e l'altro al disopra nel centro della volta sferica a modo di cupoletta ambedue di proporzionata grandezza che stiano sempre aperti, fuori che nel più rigido inverno, affinchè ne esalino di continuo le malefiche emanazioni, muniti ambedue di ferrate, e di rete, pure di ferro, armati eziandio di punte, o spine affine di garantire i polli dalle insidie di animali nemici di questa specie.

10. Che seppure si temesse di trovare tanta diligenza in coloro a quali la cura appartiene del pollajo; alla servente l'utile si conceda o al servo, che può ritrarre dal letame che a poco a poco ne va cumulando, il quale essendo un ottimo concime per certi terreni, il guadagno a fin d'anno si può rendere notabile, e così vi riporrà tutto quel pensiero che si richiede, e vuole a prò del Pollame.

Con tali mezzi per verità non dispendiosi gran fatto se non se la prima volta che vengono eseguiti; se ne otterranno i vantaggi sperati dal mantenimento di queste amiche famiglie, sì utili all'uomo, quali anche esse desiderano la nettezza e un aria respirabile, e buona.

CAPITOLO XI.

DELLE STALLE,

delle Stalle delle Pecore,

I Primi avvertimenti in generale per le Stalle sono.

1. Che non siano piccole per la quantità del Bestiame, perchè dai continovi, e spessi fiati patiscono le Bestie, e non hanno luogo di bene stabbiare particolarmente nell' Estate, che per tal causa molte ne moiono.

2. Che siano sfogate, ed altre assai di pavimento particolarmente se è Podere di Piano, che sempre il terreno per le deposizioni de' Fiumi rialza.

3. Fuggire quanto si può di usare le travi, ed in quella vece dovrà uno servirsi d' Archi, ma sul mezzo tondo, perchè questi gravitano in piè, e gli Archi ovati forzano, e pingono le mura.

4. Sono migliori quelle Stalle che

hanno le pareti, o mura di lavoro cotto di Fornace, che quelle fabbricate di pietre, per causa, che i mattoni assorbiscono più gli effluvi, e le pietre gli rispiugono, e con piú facilità si corrompe alcunchè l'aria dentro alla Stalla a scapito delle Bestie.

5. Tutte le stalle abbiano un pendio piuttosto sensibile, accio le Orine scolino bene tutte in un luogo; e quelle condurle con Fogna in altro ricettacolo, ove sono i sughi, e non trascurarle, perchè sono il concio più squisito per il Podere a causa della quantità de' sali, che hanno, e queste sono regole generali a tutte le Stalle, e ce lo avvisa l' Alamanni così.

. . . . . *Lo Smalto monti*
Verso la fronte al quanto, e scenda in dietro,
Acciò che nullo humor seggio ritrove,
Ma discorrendo fuor vada in un punto,
Ne indebilisca il sito, e non ti rechi,
O di Gregge, o di Armenti, all' unghie offesa (1)

Le Stalle delle Pecore, e Capre dice Vitruv. così (2) *Ovila, & Caprila ita magna sunt facienda ut singula Pecora aere ne minus pedes quaternos, & semipedem,*

(1) Alamanni Coltiv. lib. 4.
(2) Vitruv. lib. 6. Cap. 9.

nec plus senos possint habere cioè braccia 3. 7. — per un verso, e 4. 10. — per l' altro, e l' Alamanni così c' insegna (1)

Trovin le Pecorelle il loro ostello
Che temperato sia tral caldo, e l' gielo,
E di Zefiro, e d' Euro il fiato accoglia
Così la Capra ancor, ma mezzo sia
Ben serrato di sopra, e l' altro resti
Sotto l' aperto Ciel di muro cinto;
Per potersi goder sicure il Luglio
Senza Lupo temer, l' aria notturna.

Dal passo di Vitruvio, e da quello dell' Alamanni noi abbiamo le regole per fabbricare, o correggere le Stalle delle Pecore; ed io benchè non possa cimentarmi con questi luminari dirò coll' esperienza, che le Stalle delle Pecore, e Capre, se non sono in luogo asciutto, ed esposte al Levante, e Mezzo Giorno, e bisognando abbiano il Vespajo, non sono buone, e le Pecore vanno per la maggior parte in malora per questa causa, perchè molte Stalle hanno le finestre al Ponente, e Tramontana, e perchè oltre all' esser umide non sono neppure inseniciate, bisogna fuggire ancora quanto si può, che le Pecore non

(1) Alamanni Coltiv. Lib. 4.

dormino nel loro concio, e s' ottiene col fare in giro alla medesima un muricciolo alto braccia 1. $\frac{1}{2}$ sostenuto con archetti, e largo braccia 2. — su del quale vanno a diacere, e cosi si liberano dallo stare, sull'umido ed è naturale istinto di dette Bestie il fuggirlo come che loro nocivo, e gli accorti Maremmani ho veduto nelle loro Capanne in Maremma, che usano questa cautela, benchè facciano questo muricciolo di legnami, e coperto sopra con frasche, e terra. Il disegno alla Tav. II. Figura I. ne da la precisa maniera. Altra diligenza dell'accorto Pastore è quella di non fare pascere mai le Pecore, o ne' Piani frigidi nè cavarle dalla Stalla, quando ancor sono l' erbe rugiadose, perchè la Pecora è assai sottoposta a quelle malattie che provengono da umidità, e particolarmente soffrono del danno nella milza, e perciò gli fanno di tanto in tanto mangiare quell' Erba, che i Greci chiamano *Asplenion* e noi volgarmente *Cetracca*, non si tralasci di tempo in tempo di fare intonacare queste Stalle affinchè le Pecore abbiano luogo di lambire il Salnitro delle pareti, che nasce dagli effluvi della pu-

tredine, che è a loro tanto nocivo. In oblivione non resti di fare nello Stallino degli Agnellini una piletta per bevere i medesimi, perchè uno si lusinga che il giorno bevino al Fiume, ed è falso, mancanza scoperta da chi ci ha fatto reflessione, ed è pur troppo il vero.

CAPITOLO XII.

delle Stalle delle Bestie Vaccine.

I Sopra citati Autori così dicono delle Stalle de Bovi „ *Coniuncta autem habeat Bubilia* (cioè alla cucina parlando dell' antico stile, come ho avvisato) *quorum praesepia ad focum, & orientis Coeli regionem spectent, ideo quod Boves lumen, & ignem spettando horridi non fiunt*, e segue a dire (1) che devono essere larghe al meno piedi 10. cioè braccia 7. 10. — e piedi 15. — cioè braccia 11. 5. —, cioè per due manzi, ed un Vitello *item non sunt inutilia praesepia quae collocantur extra culinam in aperto contra orientem cum enim in hyeme anni sereno coelo in ea tradecuntur matutino Boves ad solem*

(2) Vitruv. lib. 6. Cap. 9.

pabulum capientes fiunt nitidiores, ed infasti le Stalle de' Bovi è bene esporle a Levante, e difese dalla Tramontana, come ho procurato mostrare nella Tav. I. e M. Catone al Cap. 4. dice *bonas praesepes Faliscas habeant clatratas* (1), Devesi ancora avere cautela che

. . . . . *Il pio Giovenco*
Ch' ebber più del dover angusto il letto
Sempre afflitti saranno . . . .

E perciò la Stalla sia grande

. . . . . *Che acconciatamente possa*
El Bifolco talor quando ha mestiero
Di pascerlo, o nettar girargli intorno
Ampio il Presepio, e che d' altezza arrive,
Ové appunto s' aggiunge al collo il petto:
Cotal per l' Asinello, e ponga cura
Di edificarlo sì che ivi entro pioggia
Non vaglia a penetrar (2)

Aggiungerò che i mezzi indicati per render salubri i pollaj possano con gran successo estendersi ancora a tutt' altra specie di armenti di massimo uso data proporzione come viene inculcato da D. Vai-

(1) Cioè finestre clatrate munite con clatri, o siano legni dove si mettono ad asciuttare il Fieno, la Gramigna, e l'Erba.

(2) Alamanni Coltiv. lib. 4.

Digitized by Google

lua d'Asti riguardo alle Bovine (1) non altrimenti che dal Sig. Toggia (2) al chè contribuisce in massima parte la nette[illegible] e la ben diretta ventilazione.

CAPITOLO XIII.

Della Stalla de' Cavalli, e degli Asini.

EQuilia quam maxime in Villa ubi loco calidissima fuerint constituantur dum ne ad focum spectent, cum enim Jumenta proxime ignem stabulantur horrida fiunt (3) onde le Stalle bisogna che siano anch' esse difese dal Tramontano. La Mangiatoja vá alta, perchè il Cavallo ha piacere di tener la testa elevata, essendochè l' ha umida, e perciò s' usa la Rastrelliera, e bisogna guardar bene, che nel muro particolarmente dove è la Mangiatoja, non vi sia umidità, o derivante dal terreno, o da cattivo lavoro di murare, perchè alle volte, esposte le mura agli scirocchi,

(1) Memor. su le bovine coronata dalla Società di Turino 1787.

(2) Memoria su lò stesso argomento che vi meritò l' *accessit*.

(3) Vitruv. Lib. 6. cap. 9.

CAPITOLO XIV.

della Porcarezcia, o Stalla de' Majali.

IL Porco diversifica assai dagli altri animali, che ha cura un Contadino imperecchè questo tanto migliore più grasso, e forte diviene al freddo, quanto che per il contrario floscio debole, e magro diventa al caldo; e perciò le Stalle si espongono al Tramontano.

L' Entrata nella Stalla è bene farla lontana dall' ingresso comune dall' altre Bestie, perchè essendo animale feroce, e ingordo, non s' addomestica tanto facilmente quanto gli altri, specialmente quando sono molti, ed avvezzi alla macchia; E perciò è buona regola fare l'entrata nella Stalla da altra parte, cioè fuori della corte, come nella Tav I., e sulla Pianta alla lettera S., per ragione ancora, che le loro Stalle producono insetti assai di Pulci, e però così si liberano le Case de' Contadini; bisogna che sia sterrata

per la proprietà dell' animale, che gode di sconvolgere con l' aguzzo grugno il terreno, e rivoltarsi nel pantano, conviene ancora, che sia piccola, godendo di stare ammontato cogl' altri, però

Il lordo Porco anch' ei truove ove porre
L' aspre membra setose alla grand' ombra;
E mangiar le sue ghiande: ma lontano
Sia pur da tutti e n' basso sito angusto (1)

deve essere ancora nella medesima sua Stalla certa divisione, o di muro, o di forte legname per causa delle Troie, e de' loro Porchetti, la qual divisione, e come un piccolo corridore da un lato della Porcareccia suddivisato in tanti piccoli stanzini, i quali nella Maremma si dicono *Arle*, o Castri per le Troie.

Queste *Arle* si fanno ordinariamente di grosso legname rozzo fitto in terra, ed intraversate con sportello in un angolo delle medesime, quale sportello si chiude a Cateratta con una tavola; tali *Arle* si fanno alte braccia 1 $\frac{1}{2}$ e larghe di voto braccia 2. per ogni verso, e ve ne devono esser tante, quante sono le Troie, ed è cosa mirabile il vedere in Maremma, che una porcareccia, la quale ha 60., 80. e

(1) Alámanni lib. 4.

fino 100. *Arle* appena entrati tutti i Maiali nella porcareccia, subito le Troie corrono ognuna alla propria sua *Arla* per lattare i loro porchetti senza punto fallire una dall' altra: Si possono fare le suddette *Arle* anco di muro in Calcina, ma non è in uso.

Nel Sottoscala poi si cava, o un Castrino per un Maiale da ingrassarsi per il Contadino, ovvero per il Gallinaio(a) come tutto dall' annesso disegno si rileva Tavola I. Figura II.

CAPITOLO XV.

della Tinajà.

LA Tinaia, o stanza dove stanno i Vasi in cui si devono mettere le Uve per il Vino, bisogna che sia capace da poter contenere tanti Tini, che in un abbondante raccolta tutti abbiano in luogo, e

(a) Abbiamo rilevato a suo luogo l' incongruenza di situare le Gallline in luogo angusto, quando non sia per qualche piccola quantità di queste, o altri animali volatili, destinati a ingrassarsi.

ve ne sia anche in avanzo da poterli accrescere occorrendo.

Và questa esposta al Ponente, o a Tramontana, e procurare si deve, che sia impedito, l'ingresso al Sole per la parte di Mezzogiorno, perchè quei Venti non sono favorevoli onde è bene che ella sia all'intorno cinta da altre stanze, ed al Ponente abbia la luce viva, come si vede alla Figura II. Tavola I. E' requisito, che dentro alla medesima vi possano entrare le Bestie da soma per caricarsi del Vino al Tino, e scaricare anco ivi le Uve della Vendemmia.

Vanno sfuggite per il palco le Travi, ed in cambio devonsi usare gli Archi, e questi solamente si posson fare sull'ovato per essere la Tinaia nel mezzo della fabbrica, e và la detta Tinaia lastricata, e murate all'intorno della medesima delle mensole di legno in luogo che non diano ingombro, le quali si congiungono con legni attraverso per tenere ivi assestati i Barili, le Bigonce e i Vasi che fuor del tempo di Vendemmia, e di Svinatura non hanno uso. Le dette Tina, non si mettono mai accosto alle mura, ma sempre iso-

late per poterle visitare, e girarvi attorno quando occorra; non devono mai posare nè sopra ai mattoni, ne sopra alle pietre, ma sopra al legname, e questo sia di Castagno, o di Pino, o di Querce purgata, che sono legnami, che reggono all' umido. Vanno anco posti sollevati da terra almeno un braccio e mezzo, per poter sotto di essi empire i Barili del Vino, e mettervi le Tinelle, e altri Vasi secondo il bisogno, e poste in pendio per d' avanti. Le migliori Tina sono quelle fatte di legno di Castagno, e si fanno anco di Moro, e di Gattice, e di Ciliego ec. ma tutte queste altre specie di legname vanno presto male ed alcune di esse producono qualche vizio al Vino.

Al dì d' oggi però si fanno le Tina di lavoro quadro di fornace ben cotto, e ben murate con calce, e puzzolana, e siano accampanati, ed abbiano un buono intonacato di detta materia, e poscia gli va data una mano di vernice composta di polvere di calcina, pece greca, sego, e matton pesto, la quale si scioglie col fuoco, ed asciutto il lavoro perfettamente gli si dà per tutto, ed avvertasi, che prima di mettervi le Uve, bisogna vi sia stata

della Vinaccia; onde il primo anno non si deve adoprare ma aspettare d' avere svinato, per mettere dentro di tal Tino la Vinaccia, che vi si terrà sette, o otto giorni, e con essa ben bene và strofinato per la parte interna, e ciò si fa perchè depositi ogni cattivo odore di calcina, e di vernice. Tali Tini fatti di materiale, riescono perfettissimi.

Nella Tinaia non deve esser mancante lo Strettojo per istringere le Vinacce, che è d' assai più interesse al Padrone prender la parte del Vino stretto, che quella misura che dà il Contadino detta i Coni, perchè le Vinacce son sempre cariche dei grani dell' Uve non rotti. I Contadini però con farli scoppiare, ed infondervi dell' acqua ne cavano dei buoni secondi Vini detti Vinelli, perchè le non infrante sono sempre piu del quarto di tutta la Vinaccia.

CAPITOLO XVI.

del Cigliere, o Cella, o Cantina.

LA campestre Casa del Contadino, non deve mancare della stanza, ove possa tenere le sue Botti per il Vino, la quale è detta Cigliere, o Cella, o Cantina, e deve esser esposta al *Nord* cioè alla Tramontana, cosa che dice anco Vitruvio (1) *In Cellis enim Vinariis tectis, lumina nemo capit a meridie* (2) *nec ab occidente, sed a septemtrione, quod ea regio nullo tempore mutationes recepit, sed est firma perpetuo, & immutabilis*, e ce lo conferma il Cesare (3) che dice, *opporre al Vino alcune pariete da lo Occidente, e Mezzogiorno, Vinariam Cellam habentem, ad Septentrionem lumina fenestrarum*, e si allegano le ragioni „ *cum enim alia parte habuerit quae sol cale facere possit, Vinum quod erit in ea Cella confusum a calore efficietur imbecillum* (4).

(1) Vitruv. lib. 1. Cap. 4.
(2) Marc. Cato. de Re Rust. Cap. 13.
(3) Costant. Cesare Agricolt. lib. 7. Cap. 2.
(4) Vitruv. lib. 6. Cap. 9.

Io ho vedute assai Cantine esposte al Mezzogiorno, ma sò altresì, che i Vini spesso gli si sono guasti, e corrotti.

Si usa ancor il cavare le medesime fuori della Casa, in qualche caverna manofatta nel Tufo, se ci hanno il comodo, e queste non riescono cattive, ma bisogna osservare che la loro entratura non sia a Mezzogiorno, e siano assai profonde da non potervi entrare acqua per niuna parte, e siano asciutte, lo che è raro, ed ivi con facilità vanno male ancora le Botti a motivo dell' umido.

Regola generale è, che tutte siano lastricate, e nel mezzo di esse vi sia una buca, come un piccolo pozzetto lavorato perfettamente a tenuta, e coperto con volta, ed abbia il suo chiusino di pietra da potersi aprire a suo talento, e sia lo stesso con più fori. Questa cautela serve a riparare alle disgrazie, se tal volta si rompesse, o scoppiasse qualche Vaso, che allora il Vino non si perde, perche tutto cola nel Pozzetto.

CAPITOLO XVII.

Dell' Infrantoio per fare l' Olio, e dell' Orciaia.

L' Infrantoio, altrimenti detto Fattoio, e Fantoio, ed olivera, deve essere una stanza assai capace per la manifattura dell' Olio, la quale generalmente non è necessaria al Podere di Montagna, ma molto meno al podere di Piano, ma bensì abbisogna al Podere di Collina, se per sorte non volesse farsi questa alla Casa della Fattoria, o d' Azzienda, che è sempre meglio sia ivi, che alla Casa del Contadino per essere sotto gl' occhi del Fattore.

Questa stanza deve essere situata direttamente al Mezzogiorno difesa con altre stanze dal Tramontano, e da Venti freddi, perchè è necessario sia assai calda, *Olearia ita est collocanda, ut habeat a meridie calidisque regionibus lumen: non enim debet Oleum congelari, sed tempore caloris extenuari*, e perciò ordinariamente in al-

cuni luogi queste stanze si fanno alle volte in certe Caverne sotto terra, la di cui entrata guarda direttamente il Mezzogiorno.

La grandezza delle stanze, deve essere tale, che in mezzo di essa vi sia il Piatto con la Macine che frange le Ulive, e tanto spazio attorno il medesimo, acciò l' Animale, che fa girare la Macine non dia ingombro alle altre faccende; In un angolo di essa vi và fabbricato il Fornello per scaldare in una capace Caldaia, l' acqua per cavare l' Olio dalle Sanze, in altro angolo di contro al Fornello sta bene vi sia fissata la macchina detta lo Strettojo, e prossimo ad esso vi và un condotto, che porti le morchie, o siano le fecce dell' Olio in un Vaso murato a tenuta volgarmente detto l' Inferno, il quale và fatto fuori della fabbrica in luogo remoto.

Il rimanente della stanza và diviso in due parti con una parete poco alta, in una di esse parti si devono collocare tante Conche, o siano Vasi di terra cotta assai grandi ove deve chiarirsi l' Olio, ed in maniera situate, che si possa andare a tutte con comodo, senza impedimenti. L' al-

tra metà và suddivisa in tanti piccoli Stabbioli, o Trogoli per ivi mettere le Sanse a riscaldare, avvertendo, che i Trogoli abbiano per la parte d' avanti il Caterattino per tirar fuori le Sanse pulirli, e spazzarli. A questa stanza, e prossimo al piatto, vi deve essere a portata un piccolo stanzino per stalletta dell' animale, che deve far girare la Macine, se non si può avere il moto per via d' una macchina a acqua.

Quindi è che la stanza dell' Infrantoio è bene sia assai capace per motivo ancora di vari istromenti, che v' abbisognano, ed infatti così Catone nel Cap. 13. *In Cellam oleariam haec sunt dolia olearia, opercula labra olearia XIIII. conchas maiores duas, urceum aquariium unum urnam quinquagenariam unam, sextarium olearium unum ab ellum unum, infundibula duo, spongias duas, urceos fictiles duos, urnales duos, Trullas ligucas duas, claves cum clostris tres, Cellas duas, trutinam usam, centum pondium in certum unum & pondera certa.* Questa stanza, o sia Infrantoio và coperto con palco stabile, ed in cambio di Travi vi vanno fatti tanti

Archi, e la stanza che resterà sopra ad esso è bene farla più grande, se si può le ottenere, poichè in essa devono stare distese le Ulive, e nel mezzo della medesima vi va fatta una buca, che corrisponda a piombo del Piatto, o Macine, che resta sotto ad essa stanza, e col mezzo di una tromba, o canale di legno, come sarebbe una Tramoggia, si fanno calare con la pala le Ulive sopra il detto Piatto per frangerle, non dovendosi in alcuna maniera riscaldare le Ulive, come è il cattivo costume, verità già dimostrata da un nostro Socio, e pubblicata in Firenze nell' anno 1768., in fine d' una Lezione del fù Senatore Adami sopra l' Agricoltura.

L' Orciaja poi, o sia l' Oliaio, detta ancora la Coppaia è una stanza separata, la quale và fatta in un luogo d' aria temperata, che nell' Inverno sia piuttosto calda, e nell' Estato fresca. Questa stanza serve per custodire l' olio in vari Vasi di terra cotta detti Orci, Coppi, ed in alcuni luoghi Ziri, in questa stanza bisogna avvertire, che gl' Orci siano in modo disposti, che se alcuno di essi si rompes-

se l' Olio possa calar tosto in qualche Vaso murato per raccorlo. È bene, che sia coperta con volta reale per evitare le disgrazie di qualche rottura di corrente, o altro caso fortuito.

La finestra và ferrata, ed inoltre vi và una Rete di filo di ferro assai fissa per causa degl' animali, e và volta verso il Mezzogiorno.

CAPITOLO XVIII.

Della Cacia, e Stanza da fare il Burro.

OGnuno sa che il fresco è quello, che separa il grasso del latte, dal rimanente detto volgarmente Panna, o Fior di latte, o Capo latte, e col fresco, e meglio coll' acqua assai fredda si assoda, e converte in burro, per lo che è chiaro, che vi vuole una stanza, non solo posta a Settrientrione in quella parte però che guarda Maestro, che noi il chiamiamo quà il Marino, questo perfettamente s'ottiene ne luoghi di Montagna, o annessa alla Ca-

sa, o ver disgiunta, col farla accosto a qualche fresco Ruscello, o sotto a qualche pendice di Monte in luogo opaco, e coperto dagli Alberi se si puole ottenere: a questa stanza ve ne bisogna un' altra meno interna, dove sia il Cammino per fare le Ricotte ec. e tutta questa Fabbrichetta si può ottenere, o nella medesima Casa del Contadino, ovvero si può far separata, ma non lontana dalla Cascina, e sia quella stalla destinata per le Vacche, o Mucche, da cui si tragge latte per i burri, con cautelarsi però, che vi sia, o il Pozzo, o la Cisterna, o la Fonte d' acqua fresca, e comoda.

La stanza poi per riporre i Caci, che si cavano dal rimanente del Latte sburrato, ovvero quelli, che si fanno dalle Pecore, e dalle Capre, basta solamente, che sia esposta a Tramontana, e sia a terreno, ove si schivano maggiormente i caldi, che possono far riscaldare i Caci, e si può questa unire nell' istessa linea del Cigliere, ma senza comunicazione, perchè gli effluvi dei Caci potrebbero, anzi certamente farebbero notabile pregiudizio al Vino.

La grandezza deve essere proporzio-

nata all' uso, con più un riguardo, che ivi si conservano meglio le lane tosate per aspettarne la vendita, che in altro luogo, ove sarebbero sottoposte alle Tignole.

Aggiungerò finalmente, che se la stanza per il latte da fare il burro, riescendo nell Estate un poco calda, motivo per cui la Panna non venga ben separata, in tal caso, si può usare una sotterranea Cantina, con fare in giro ad essa un Trogoletto, nel quale per via di canali vi si mandi l'acqua, o di Cisterna, o di Pozzo, o di Fonte secondo il comodo, e detto Trogoletto si fa alto da terra braccia 1. $\frac{1}{3}$. e sopra a fior d' acqua si attraversa con dei regoletti di ferro, su i quali stanno posati i Vasi del latte, che per la metà restano immersi nell' acqua, e così si accrescono i gradi di freschezza per meglio spannare il latte.

CAPITOLO XIX.

del Seccatoio per le Castagne.

Il Seccatoio detto anche Metato, è una stanzetta, che cade sulla categoria del

Forno por causa del fuoco, và a quello unito, ovvero se si fa disgiunto, conviene cautelarsi bene colla Casa per timore degli Incendi. La sua circonferenza deve essere piuttosto piccola, che grande, e deve avere davanti una stanzetta; dove si mettono le legne a finir di prosciugarsi per uso del medesimo, e da detta stanza si deve entrare nel Seccatoio, mediante una bassa apertura, o porticciola, non più alta di un braccio, e mezzo, accio il caldo non possa per quella sortire, e ne esca il fumo, perchè non ci và fatto Cammino, e serve detta Porta per custodire il fuoco, che di continovo vi si mantiene nel mezzo di esso in piana terra acceso.

All' altezza di due braccia e $\frac{1}{2}$. da terra, vi si fa un palco fittizio con legni tondi, e rozzi posati, su la risegna del muro, qual legname si dispone fisso ed unito, e sopra si carica con le Castagne, che deveno seccarsi per il calore del fuoco; ad una certa altezza di braccia, o 2. $\frac{1}{2}$ sopra al palco descritto, si lascia nel muro, che corrisponde in Casa una buca tanto larga, che vi possa passare un Uomo, il quale di tempo in tempo entra

dentro al Seccatoio a voltare le Castagne, sollevare quelle di fondo, e mandar sotto quelle di sopra, acciò tutte si asciughino perfettamente.

Si copre poi questa stanza unitamente con l'altra delle legne con tetto, e si fa alta più, o meno, secondo che torna bene all'Architetto, e meglio sarà sempre, e buona regola, difendere il tetto con una volta, perchè sono facili ad incendiarsi, e perciò nell'atto che seccano le Castagne nè giorno, nè notte mancano di farvi la guardia.

Questi Seccatoi per lo più sogliono farsi in Campagna ne' Boschi ove si raccolgono le Castagne, ma se la ricolta è piccola si può fare allora in Casa come ho avvisato.

CAPITOLO XX.

Della Capanna o Fienile.

LA Capanna, ed il Fienile vanno sempre disgiunti dalla Casa per causa del fuoco; Ben lo avvisa Vitruvio (1) *Horrea*

(1) Vitruv. Lib. 6. Cap. 4.

Foenilia, *Farraria*, *Pistrina extra Villam facienda videntur*, *ut ab ignis periculo sint Ville tutiores* sia ampla, e meglio sarà suddivisa con palco per separare la qualità delli strami, come nella Fig II. Tav. I. nella lett. M. si conosce; Una delle cose più importanti è quella che sia comoda alle Stalle, e senza aperture per la parte de' Venti Scirocchi, e Meridionali, ma aperta a i Venti contrari, acciò non si inumidischino le paglie, e gli Strami, e si guastino.

Io ho vedute fra le Maremme, è la Montagna Senese molte Capanne, ed anco delle Porcarecce coperte di sfalde di Castagno, che chiamansi *Scandorle*, che sono certe Tavolette sottili da un quattrino di Braccio Fiorentino, adattate sopra i correnti agguisa appunto, come sono coperti i Casamenti rurali delle nostre Alpi che per coprire il Tetto si servono di sottili lastre di pietra. E' ben vero però che i detti Tetti coperti con le *Scandorle* sono caricati con sassi per causa che i Venti non le scoprino. Usano questo coprime per la scarsità delle terre cotte, e per l' abbondanza del Legname,

CAPITOLO XXI.

Delle Coperte per i Carri, e Conci.

QUalunque Podere ha bisogno di Coperte, cioè Portici, sotto i quali si ripongano i Carri, le Tregge, ed i Conci, e sughi; Quella ove stanno i Conci và il suo piano più profondo da due braccia e mezzo, e quella buca và ben lastricata con smalto, e fatta a tenuta perchè nella medesima devono anco colare tutte le Orine delle Stalle, le quali servono per fare marcire le paglie, e bonificare i sughi, avvegnachè questi umidi sono il miglior sugo del restante delle Stalle, e tutto si riconosce dal detto disegno, e suo taglio alla Tav. I. Fig. II. Devo però avvertire, che per la parte di mezzogiorno và il letamajo difeso dal Sole, perchè questo Pianeta ribrucia troppo il Concio, e la sua macerazione deve farsi collo spesso rivoltarsi sotto sopra conciandolo così il Contadino.

CAPITOLO XXII.

Economico, e moderno modo di unire più parti di fabbrica sotto un medesimo Tetto specialmente nelle Case di Poggio.

Abbiamo nei trascorsi Capitoli parlato delle Stalle, delle Capanne per li strami e in ultimo della concimaja. Questi tre importanti articoli si uniscano di presente in un medesimo corpo di fabbrica staccato più, o meno dalla Casa alla riserva di un piccolo andito per comunicarvi al coperto, chiuso il quale, con due buone porte, ne caso d' incendio s' impedisce l' accostarsi alla casa, e ad altre fabbriche.

Si scelga e tale effetto il luogo più basso si spiani, e si fondamentino le mura nella proporzione che deve avere la Stalla o più Stalle riunite. A poca altezza dal suolo s' imposti una volta Reale, che col suo colmo arrivi al piano della casa, avvertendosi nel chiudere la volta di lasciare una o più aperture da munirsi

con lapite di pietra. Questo piano inferiore servirà per la Concimaia lasciandovi da uno dè capi una porta bastante per introdurvi il Carro, e anche per depositar. velo, e qualche altra apertura per l' evaporazione dei fumi; con altre divisioni, o trogoli più profondi per classare, e permutare i Sughi gia fatti, e dove con canali nella grossezza del muro si manderanno le Orine.

Sopra questa Volta si farà la Stalla, e più Stalle divise però con opportuni divisori di muro, e questa ancora si coprirà in Volta lasciandosi da un lato della medesima una apertura con bodola per calare gli Strami, e sopra quest' ultima volta si costruirà la Capanna alta quanto può servire alla capacità degli Strami necessarj, e si coprirà con Tetto.

Dal piano della Stalla, a quello della Capanna si pratica di lasciare una scaletta di pietra capace di una persona per Salire al disopra tutte le volte che occorre. L' andito di comunicazione fra la Casa, e la Stalla si fa stretto, e coperto all' altezza di un Uomo, e di qui si passa con i segati, biade, e quanto occorre preparar-

si, e conservarsi nella Casa, come pure per custodire, rivedere i bestiami, abbeverarli ec. Si fa stretto e basso quest' andito perchè per qualunque disgrazia d' incendio non serva di veicolo alla Casa.

Questo sistema è stato ritrovato utilissimo, e si è adottato in diverse fattorie di Poggio nelle quali rimane più eseguibile, attesa la necessità di un comodo accesso al piano inferiore deposito dei sughi, oggetto che tanto interessa l' agricoltura.

CAPITOLO XXIII.

Della Cucina, o Sala del Contadino.

LA Cucina che serve ancora di Sala nelle Case da Contadini volgarmente detta la Casa, non s' usa più come era il costume degli antichi, che così davano regola „ *in Chorte Culina, quam calidissimo loco designetur* cioè, che sia posta la Cucina nel Cortile (1) ma al dì d' oggi si fa salita la Scala, e questa và assai grande, e fuggir si deve quanto si può, che le finestre siano esposte al Tramontano, ed abbia un gran Focolare, ove possano stare in cer-

(1) Vitruv. Lib. 6. Cap. 9.

chio, 14. o 16. persone; sia il Cammino di Cappa grande per causa che usano gran fuochi, mettendo alle volte su di esso ceppi spietati, che durano ad ardere fino in sei, e otto giorni di continuo, e perciò conviene, che detta stanza sia retta dalla volta, e mattonata bene, ma è meglio però lastricarla se vi è il comodo delle pietre, della quale stanza così il Poeta.

Hor quel membro, ove star den tutti in uno
I Bifolchi, e i Pastor, con gl' altri insieme
Ch' al servizio de' Campi eletti furo;
Haggia un gran loco, dove in alto surga
Il gran tetto spattoso, e ben per tutto
Contro agli assalti di Vulcano armato:
In larghissimo giro in mezzo segga
Poco alzato da terra ampio Cammino
Perch' il Verno: da poi ch' ei fan ritorno
La notte dal lavor bagnati, e lassi,
Facciam contenti al desiato foco
Ghirlanda intorno, e ragionando in parte
Delle fatiche lor prendin ristoro (1);

Bisogna ancora, che sia ben luminosa, ed abbia un amplo Acquajo, perchè molti sono i capi che lo fanno usare; sia la detta stanza sfogata cioè alta, e procurisi, che il sostegno del tetto siano travi forti,

(1) Alamanni lib. 4.

e meglio sempre se sono le travi armate a cavalletti, perchè fra trave, e trave vi mettono dei pali attaccano le spighe de' Grani siciliani per asciuttarsi, vi accomodano le Zucche Vernine, gli Agli, le Cipolle, il Finocchio, e simili cose.

Non bisogna scordarsi di murare attorno dei forti legni, o cavicchi, ne quali attaccano i loro vestiti, e le pelli degli animali, vari ferri, e infiniti usi ne fanno e se è mancante di questi, ve li cacciano loro in qualche foro, a forza di colpi, e disertano le mura, e non è male anco murarvi degl' Oncini, o Arpioncelli per simil uso, ma incastrati, acciò non gli possino cavare.

Sotto alle travi armate s' usa farci un palco di semplici tavoloni, e questo serve per distendere le Ulive, montando di sopra il medesimo per mezzo d' una scala di legno.

CAPITOLO XXIV.

Delle Camere.

LA principal cura è quella di non dare a' Contadini, una Camera per ciasche-

dano, ma sempre procurare, che siano due letti per Camera a motivo dell' emulazione nel levarsi la notte a rivedere i Bestiami, e per essere solleciti la mattina al lavoro e perciò

Ben Propinque alle stalle e ben ristrette
Tutte fra lor perchè in un punto possa
Ritrovargli il Villan d' avanti al giorno,
E scacciargli di fuor, nè li bisogne
Troppo tempo gettar cercando i letti,
E l' un per l' altro da vergogna spinto,
E' invidioso al vicin men pigro viene (1)

La Camera poi del Capo di Famiglia deve esser quella, ove possa vedere, e sentire, se i sottoposti sono solleciti alle faccende per poterli corregere in caso di mancanza.

Circa alla posizione delle medesime, è sempre migliore quella, che non è dominata dal Settentrione.

Le Finestre è vantaggiose, che siano piuttosto piccole che grandi, a motivo de' Venti a cui sono sottoposte le Case de' Contadini particolarmente di Montagna, ed in esse Camere bisogna ricordarsi di murarvi de' Cavicchi per attaccarvi le umili loro vesti.

(1) Alamanni lib. 4.

CAPITOLO XXV.

Del Granajo del Contadino, e sua Dispensa.

VItruvio sopra citato dice „ *Granaria quae ad solis cursum spectent bonitatem cito mutant obsoniaque, & poma, quae non in ea Coeli parte ponuntur, quae est aversa a solis cursu, non diù servantur sublimata, & ad Septentrionem, aut Aquilonem spectantia disponantur, ita ut frumenta non poterunt cito concalescere, sed afflatu refrigerata diù servantur, namque ceterae regiones procreant curculionem, & reliquas Bestiolas, quae frumentis solent nocere* (1) adunque la regola è di fare il Granaio a Tramontana, che così si fugge il riscaldare del Grano, e Biade, e non si generano pagliole, ed insetti. Le frutte poi stanno bene nella medesima situazione di stanza del Grano, ma senza lume alcuno, che allora si conservano assai più lungo tempo per causa dei diversi Venti, che

(1) Vitruv. Lib. 6. Cap 9

non hanno luogo di farvi delle deposizioni di varie materie, per cui, o infradiciano o bacano.

Il Grano, e tutte le Biade dice l' Alberti, si guastano per l' umidità, diventano lividi per il caldo, assottigliansi per i Venti, e tocchi dalla Calciua si corrompono. Dove tu gli vorrai riporre adunque, o in Caverne o in Fosse, o in Arche, o vero amontati sopra uno spazzo, avvertisci che il luogo sia asciuttissimo, e quasi nuovo, e segue a dire, *se tu farai un Suolo nel tuo Granaio di loto fatto di morchia* (cioè posatura d' Olio) *e di arzilla* (Terra da far vasellami) *con Ginestre infradiciate, e Paglia trita, battuta di gran vantaggio, vi si metteranno le Granelle sodissime, ed intere, e durerannoti più tempo, ne, ti noceranno i Gorgoli ne ti ruberanno le Formiche.*

Due Granai che si fanno per i Semi, saranno migliori di mattoni crudi.

Fà a tuoi Granai una crosta di cenere e di morchia, e massimo dove tu hai da riporre le fave, e tieni le mele, e simili frutti in Tavolati ripostissimi, e freddi (1).

(1) Alberti Archit. lib. 5. Cap. 17.

CAPITOLO XXVI.

della Colombaia.

LA Colombaia và fatta nel luogo più eminente della Casa, e sollevata da tutti i Tetti a guisa di Torricella, non fatta *in plano Villae loco, nec in frigido, sed in edito fieri tabulatum oportet, quod aspiciat ab hibernum meridiem* (1), e coperta bene dal Tramontano, perchè hanno piacere i Colombi di star molto al sole, e sono nemici del freddo.

Conviene, che sia intonacata, e ben lavorata, di mura lisce, e levigate per causa che gli animali non vi possano salire, ed è ottima regola murare nelle quattro cantonate dei piatti di maiolica inverniciati, sportati fuori a guisa d'ombrellini, o si vero dei fogli di latta perchè i Topi, o Sorci, le Faine, e simili Animali coll'aiuto della cantonata salendo sul muro, nel trovare quei piatti, non possono su quelli fermare il piede per la levigatu-

(1) Columella lib. 8. Cap. 8.

ra della vernice, e così la Colombaja resta sicura.

Nel costruirla vi si murano in giro entro la grossezza del muro dei piccoli Pentoli, o Tazze, lasciando nel muro per la parte di fuori un foro, i quali servono, per le cove delle Passere, e per di dentro si fanno in modo chiusti, che si possino aprire per cavare le loro figliature, e ricordarsi, che la Porta di legno sia ben sigillata, acciocchè non possa penetrarci alcun animale.

Molte cose potrei soggiungere circa agli vari attrazzi, ma lascio ad altri la cura di scriverne; ed avviserò finalmente, che tutte le Porte de' Contadini sì d' Usci, che di Finestre, vanno fissate con numero tre arpioni per parte, che due volti per un verso, e quello di mezzo al contrario; e ciò si fa perchè non possano così esser mai più cavati dai loro cardini giacchè questo fanno volentieri per servirsene per uso della battitura del Grano.

Rammento ancora di dare ai Tetti una pendenza un poco maggiore dell' ordinaria, acciò le Nevi con più facilità cadano in terra. Per i legnami, e per le

travi de' tetti adoprare se si può il Castagno, o Cipresso, o Gattice, o Albero; ma meglio di tutti è il Castaguo.

Dovrei discorrere ancora della Casa d' Azzienda, o sia la Fattoria, ove devono essere i Granai, Tinaie, Cantine, Orciaje, Magazzini ec. che tutto stà alla Custodia del Fattore, ma siccome mi sono limitato alle sole Case de' Coloni; così mi dispenso dal far parola di questa, come ancora della Villetta, o Abitazion rurale per il Padrone, dei quali due Capi ne vado tessendo un altro breve discorso, lusingandomi del gradimento.

Spero in altro tempo di poter trattare delle Macchine, necessarie nelle Case rurali, cioè degl' Infrantoi da Olio, Strettoi da Vino, di quelle per governare i colombi, invenzione pel celebre Fra Gio. Poggi Servita cognito professore di serrature, di quelle da acqua per gli Ortaggi, si ancora di quelle per lavorare il Terreno, e di altri Istrumenti, che sono necessari per la buona Agricoltura. (a)

(a) Queste opere forse lasciate imperfette dell' Autore, si sono smarrite non avendo mai veduta la luce.

CAPITOLO XXVII.

Di alcune avvertenze necessarie nel fabbricare le case coloniche.

Alla savia legislazione dell' immortale Pietro Leopoldo devono le nostre Campagne Toscane quel grado sublime di prosperazione, nella quale le abbiamo vedute giungere in brevissimo tempo; in corrispondenza di che le case coloniche, o rurali sonosi cosi prodigiosamente moltiplicate che formano per ogni parte dei prospetti amenissimi, anche in quelle situazioni che inutile sarebbesi creduto in altro tempo di estendere il coltivato. Devesi ancora convenire che non vi ha poco contribuito la Regia Accademia Economica stabilita in Firenze altrimenti detta de' Georgofili che mediante le utilissime fatiche de' suoi Socj ha promosso efficacemente e col massimo impegno ogni genere di coltura essendosi essi occupati fino dalla sua formazione in corpo Accademico, e colla protezione non

mai interrotta de' suoi Sovrani, di tutti gli articoli oppartenenti all' industria nazionale come ne fanno fede tante belle Memorie raccolte, e pubblicate dall' Accademia; quelle state coronate, o che hanno meritato *l'accessit* negli ordinarj concorsi; e le molte più pubblicate dai Soci fuori degli atti, che per il bene universale, e a gloria della Toscana converrebbe che fossero tutte riunite, e di nuovo riprodotte in Volumi.

Pure a considerar bene i tesori messi in moto nel solo oggetto delle fabbriche, e il vedere in molte di queste prevalere il male inteso lusso esteriore ai comodi intrinseci, eccita un interno rincrescimento a chi bene le considera e fa desiderare una maggior posatezza d' idee; una più riflessiva ed economica combinazione di parti; un modo di fare meno arbitrario, e più ragionato.

Il presente trattato se non è bastante a condurvi per mano nella costruzione e collocazione di tutte le più minute parti di una fabbrica rurale è però tale, che per poco che ve n' allontaniate, per adattarvi alle diverse situazioni locali va-

riabili in infinito, non potrete ingannarvi in ciò che forma la sostanza ed i comodi assoluti, indispensabili, e necessario al Colono.

Circa alla maniera di fabbricare, alla scelta, e impiego de materiali alle loro, varietà, e particolarità troppo vi sarebbe da dire, e sarebbe anzi soggetto vastissimo per un altro trattato, col quale poi non si potrebbe neppure individuare la materia tanto che bastasse per avere delle regole opportune per tutti i luoghi, e per tutte le varie situazioni. In questa parte adunque rimetto il Lettore al Libretto che ne tratta pubblicato nuovamente nell' Anno 1806. che porta il titolo „ *di Pratica, ed Economia dell' Arte di Fabbricare. Firenze presso Giovacchino Pagani* ove si danno tali, e tante istruzioni, e avvertenze, e tanti diversi costumi pratici applicabili ai nostri usi, che non vi è dubbio che chiunque possa trovarvi in abbondanza ciò che desidera, e che più sia confacente alle respettive necessità.

Una per altro delle sorgenti di importante economia si troverà nella massima speditezza del lavoro che s' intrapren-

da: a tale effetto disposto prima un buon compartimento della fabbrica da eseguirsi s' ammassino in tempo opportuno tutti i materiali, che vi possano bisognare, e s' inalzi la fabbrica colla massima celerità, e senza interrompimento. Cosi le faccende del Podere soffriranno meno per dipendenza del lavoro, e la Casa, le stalle e le altre parti rese più presto abitabili compenseranno qualche piccolissimo scapito che possa essere derivato da questa precipitosa operazione. Con questo metodo ho visto sotto la vigilanza di un eccellente amministratore di predi rustici elevare una Casa in poggio capace di 12. persone con tutte le sue appartenenze dai fondamenti al tetto in meno di cinquanta giorni, e in altrettanto tempo resa perfettamente ultimata, ed avermi il medesimo confessato aver risparmiato un quarto della spesa, che egli come buon calcolatore e sulla scorta dell'indicato Libro, aveva presagito potervi occorrere. In questo forse poteva essersi ingannato; ma quand' anche la spesa fosse l' istessa, il risparmio è evidente per molte altre cause, come ognuno da se stesso potra rilevare.

Un altra importante avvertenza sarà quella di non abbandonare ciecamente ai pratici della campagna il compartimento, e distribuzione del lavoro, quando sia di qualche importanza, essendochè questa gente non dandosi la pena di leggere non sono a portata degl' avanzamenti dell' arte loro, e delle nuove scoperte, e che molte volte inmbevuti di falsi principj senza altra guida istruzione, o dipendenza, non fanno che malamente imitare altre vecchie fabbriche mal disposte, e per lo più difettose. E facile avvedersi quanti mali nè possano resultare da seguitarsi un tal sistema, tali che continuamente vengano imitati da altri e sempre riprodotti, talmente che oso dire che nell' immenso numero di Case rustiche fatte modernamente poche sono quelle, nelle quali non vi sia qualche cosa di troppo, o che molto vi manchi perche abbia i requisiti di comodità, e di solidita relativa, che sono gli oggetti primari da aversi in veduta, e che formano la sostanza del presente Libro, del quale ne vien di nuovo raccomandato lo studio specialmente a quella classe di

Persone che con molta franchezza s' impacciano della direzione di tali fabbriche, e che per la comodità dei siti ove essi dimorano lungi dalla Capitale, e per l' abitudine contratta di prestare il loro servizio nelle fattorie dei magnati facile loro riesce di sottrarsi da qualunque suggezione nella circostanza di erigere nuove fabbriche, ed essere di quelle dispotici, come meglio sà condurli il loro talento, e capriccio.

F I N E.

INDICE

DE CAPITOLI

Introduzione Pag. 1
Delle necessarie considerazioni che si devono avere nel fabbricare le Case de' Contadini Cap. I. 4
Dei particolari requisiti che si richiedono nella fabbrica di una Casa di un podere di Montagna Cap. II. 14
Dei requisiti di una Casa di un Podere di Piano Cap. III. 16
Dei requisiti di una Casa di un Podere di Collina Cap. IV. 19
Avvertimento, è regola per segnare la Pianta della Casa sul posto dove si deve alzare Cap. V. 21
Della Scala, è regola per la medesima Cap. VI. 27
Della Chiostra, o Corte Cap. VII. 33
Della Cisterna, e del Pozzo, e regole per fabbricarli Cap. VIII. 37
Dell' Acqua §. I. 39

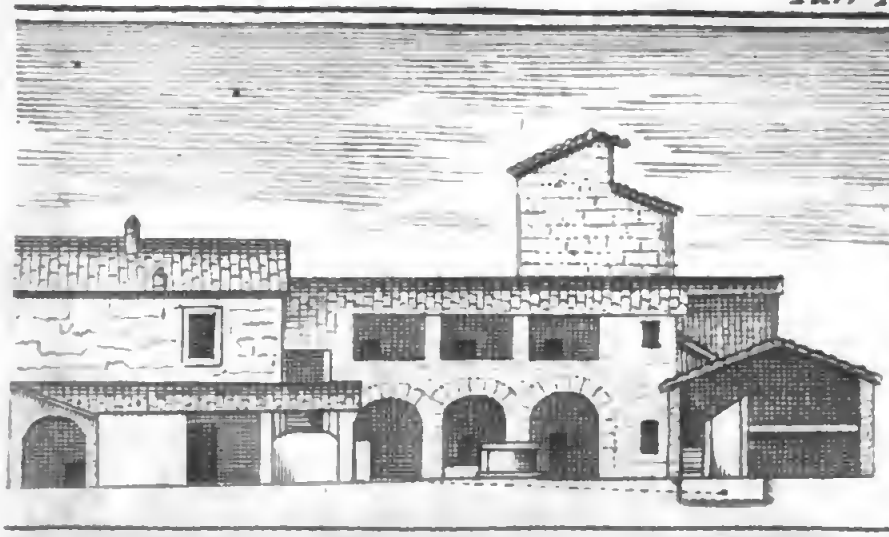
Del modo di fabbricare le Cisterne §. II. 44
Regole di condurre l' Acqua piovana nella Cisterne § III. 49
Della maniera di conservar sane le Acque della Cisterna § IV. 51
Del modo di conservare l' Acqua nei Pozzi §. V. 53
Esperienze per conoscere se l' acqua é sana § VI. 57
Come si devono fabbricare i Pozzi § VII. 59
Del Forno Cap. IX. 61
Del Pollaio Cap X. 66
Delle Stalle delle Pecore Cap. XI. 73
Delle Stalle delle BestieVaccineCap. XII. 77
Delle Stalle dei Cavalli, e degli Asini Cap. XIII. 79
Della Porcareccia, è Stalla de Maiali Cap. XIV. 81
Della Tinaia Cap. XV. 83
Del Cigliere, o Cella, o Cantina Cap. XVI. 87
Dell' Infrantoio per fare l' Olio é dell' Orciaia Cap. XVII. 89
Della Caciaia, e Stanza da fare il Burro Cap. XVIII. 93
Del Seccatoio per le Castagne Cap. XIX. 95
Della Capanna o Fienile Cap. XX. 97

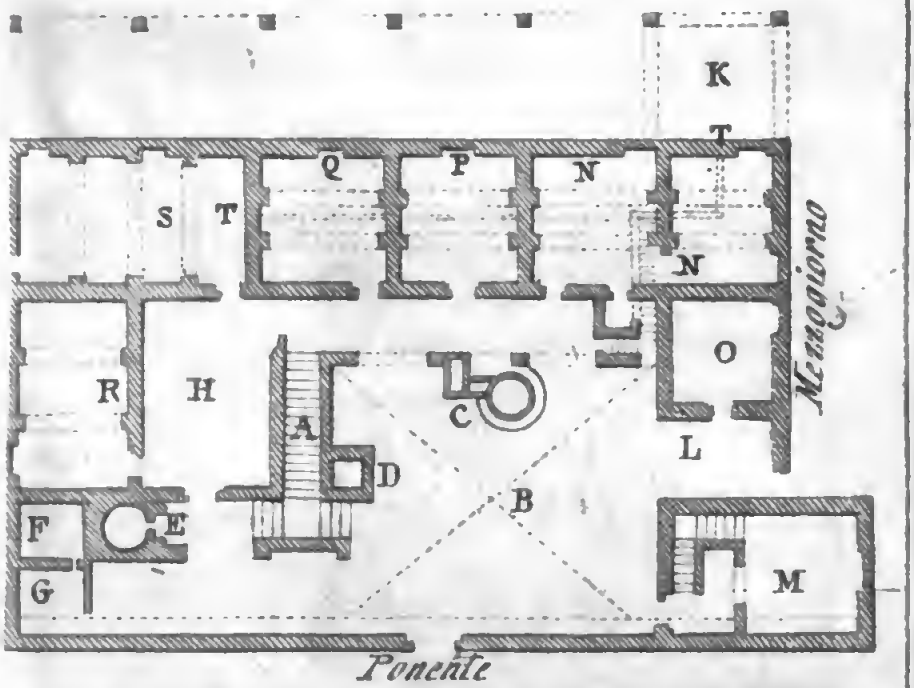
Delle Coperte per i Carri, e Conci Cap. XXI. 99
Economico, e moderno modo di unire più parti di fabbrica sotto un medesimo Tetto specialmente nelle Case di Poggio. Cap. XXII. 100
Della Cucina, o Sala del Contadino Cap XXIII. 102
Delle Camere Cap. XXIV. 104
Del Granajo del Contadino, e sua Dispensa Cap. XXV. 106
Della Colombaia Cap. XXVI. 108
Di alcune Avverterze necessarie nel fabb. le Case Coloniche Cap. XXVII. 111

616305

Digitized by Google

1200

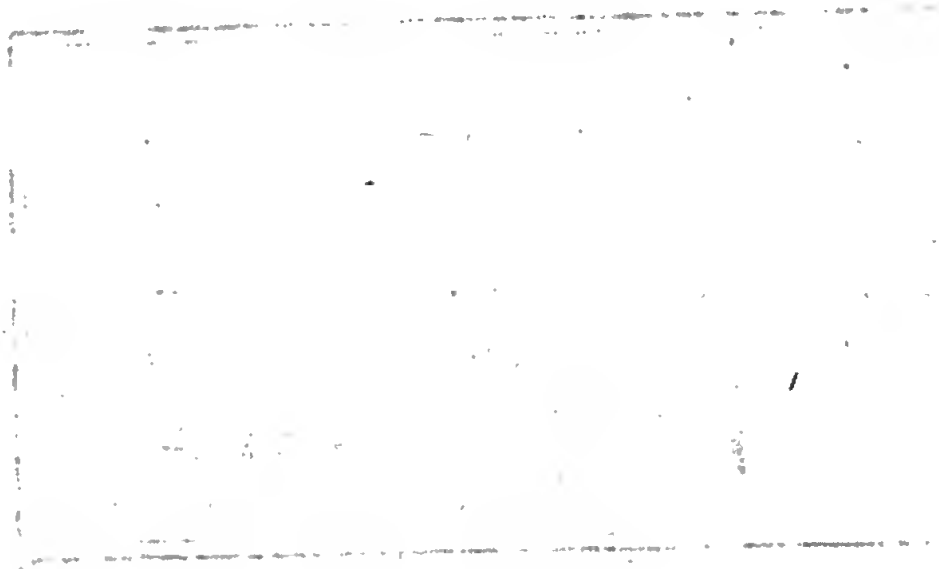




Scala di Braccia 40 a Panno Fioren.°

5 10 15 20 25 30 35 40

Disegnio per una Casa di Contadini per un Poder di Montagna



Digitized by Google

120

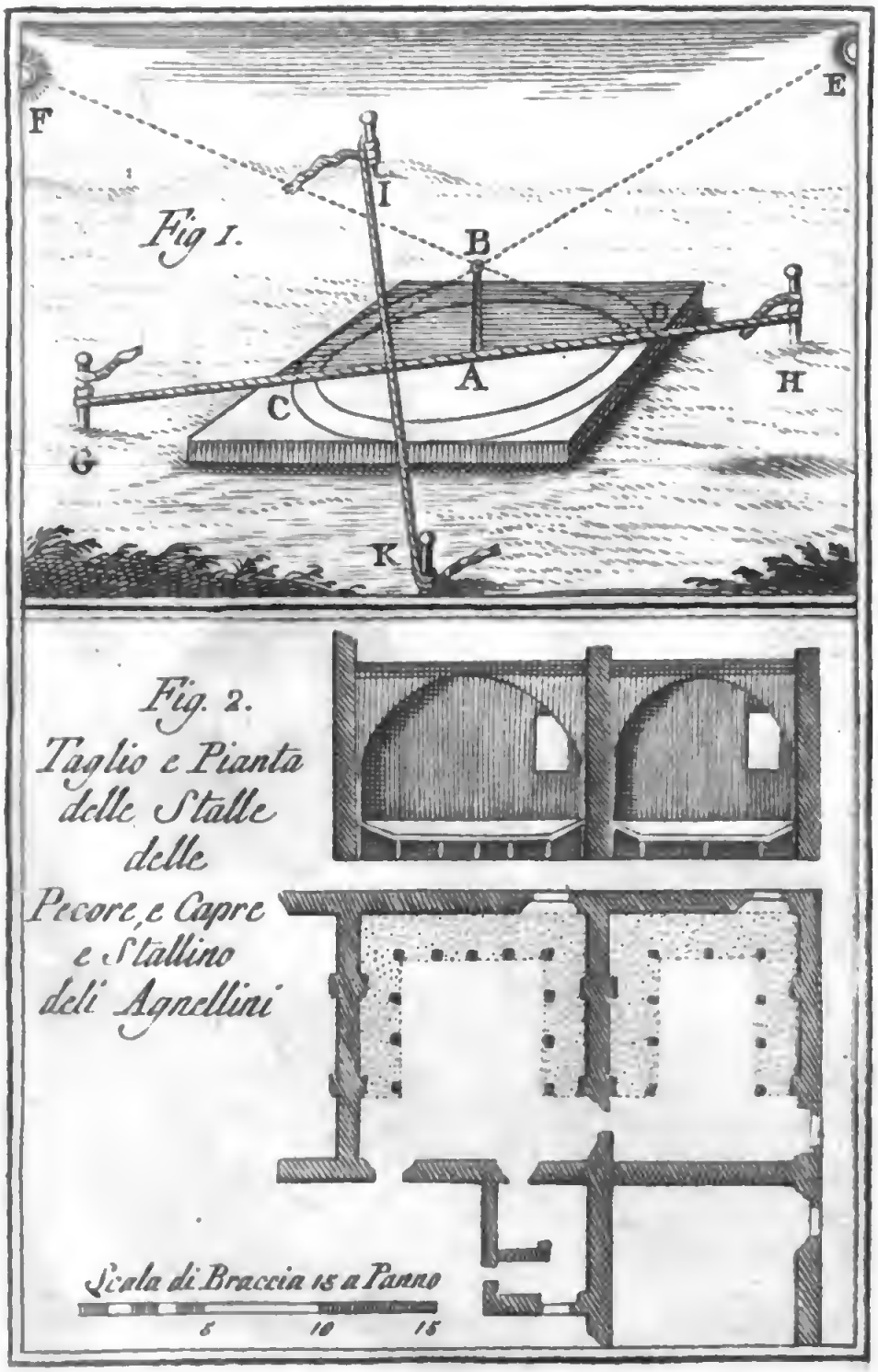


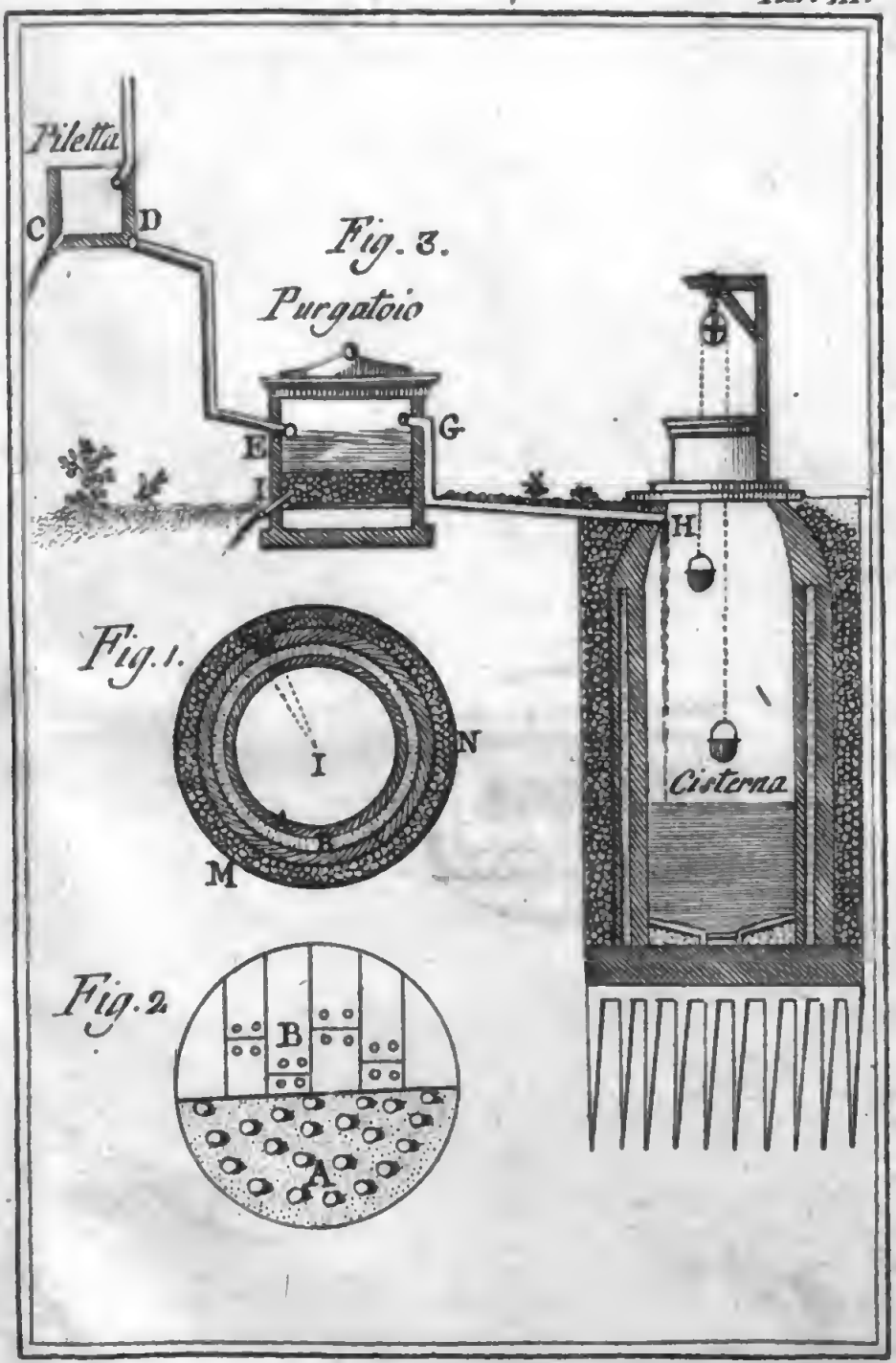
Fig. 1.

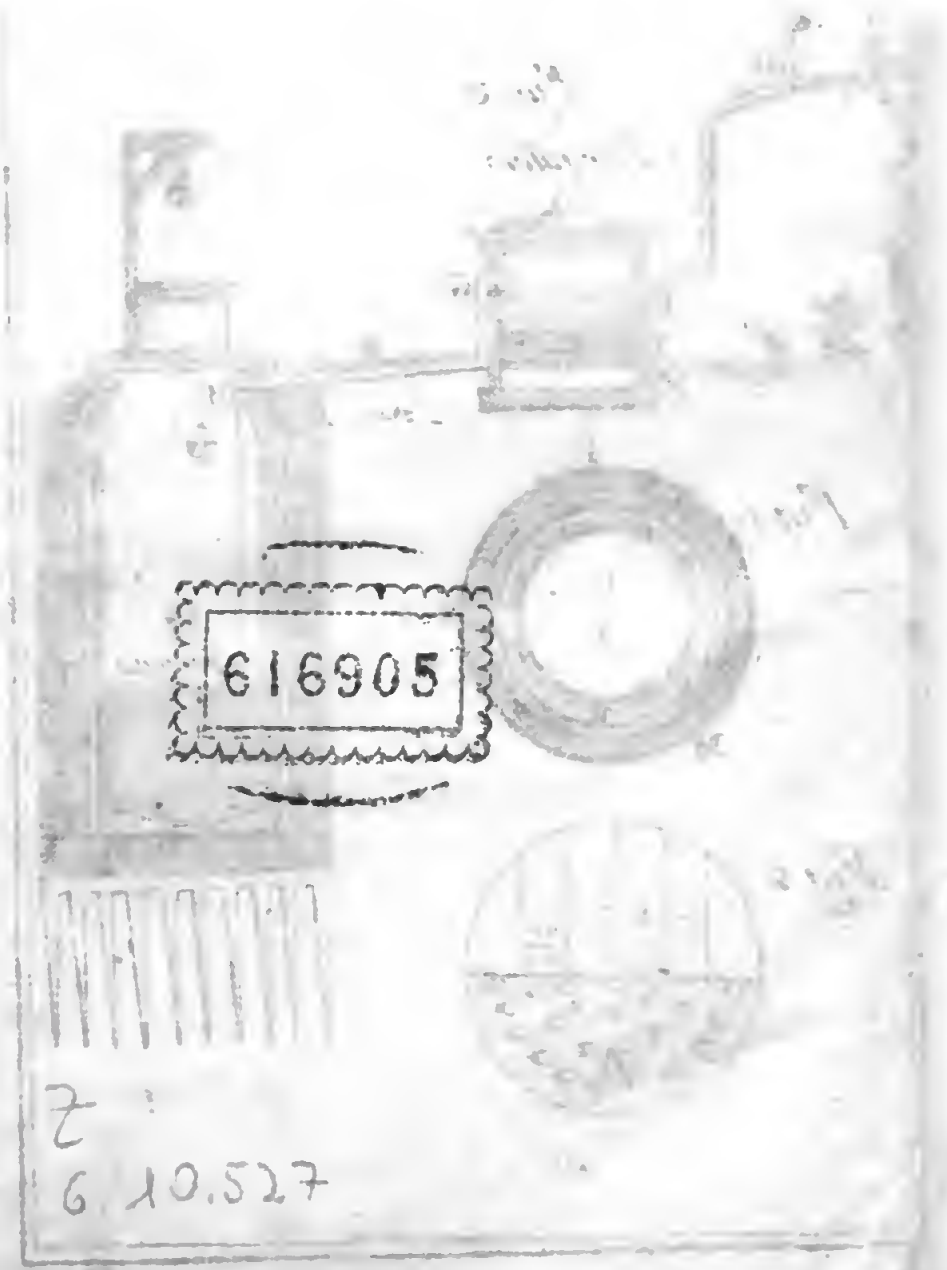
Fig. 2.
Taglio e Pianta delle Stalle delle Pecore, e Capre e Stallino deli Agnellini

Scala di Braccia 15 a Panno
5 10 15

120 c

Tav. III.




616905
Z
6.10.527

6.10.527

Me. 92